

Endlich mit Sonne kochen

Zwei Solarkocher, eine Spende der Cuba-Sí-Gruppe Dresden, standen funktionsuntüchtig in Santa Maria herum, dem Milchprojekt ACPA–Cuba Sí, das 2001 abgeschlossen wurde. Hans-Martin wollte das ändern und ließ sich bei der Ilmenauer Herstellerfirma in die Technik einweisen, besorgte Material und Werkzeug. Er und sein Freund Ingo planten ihren Urlaub um, und flogen Ende Februar 2004 im Rahmen eines Cuba Sí-Workcamps nach Guantánamo.

Die Kocher stehen im Kantinenbereich der Granja Santa María. Es gibt viele Gründe, die Kocher in Gang zu bringen. Hier essen täglich rund 60 Personen Mittag. Jeden Tag werden für die Zubereitung des Essens 1,5 m³ Holz verfeuert, die der vegetationsarmen Gegend entnommen werden. Der Rauch in der Küche ist eine Last für die Köchinnen.

Das Funktionsprinzip der neuen Kocher ist einfach. Durch Sonneneinstrahlung auf die Solarspiegel erhitzt sich das im Inneren der Anlage befindliche Erdnussöl. Das Öl zirkuliert durch ein Leitungssystem, passiert dabei die Außenwände der eingestellten Kochtöpfe und bringt nach ca. 40 Minuten Wasser zum Kochen. Doch trotz vieler Versuche war es bisher nicht gelungen, diesen Zustand zu erreichen. Hans-Martin nimmt eine erste Besichtigung der Anlage vor. Schnell erkennt er eklatante Installationsfehler, die bereits beim Erstaufbau durch die deutschen Monteure auftraten. Die Kubaner sind skeptisch, besonders die Köchin Crusida. Hatte sie doch viele erfolglose Versuche gesehen.

Hans-Martin fragt Rico, den Leiter der Milchprojekte in Guantánamo, ob er vom Erfolg überzeugt ist! Rico bejaht überzeugend und organisiert von nun an jegliche Unterstützung für die „Solartruppe“. Ein kubanischer Mechaniker, Eliseo, wird den beiden zur Seite gestellt. Hans-Martin schlägt vor: „Solange die Öfen nicht funktionieren, wird sich nicht rasiert!“ Einige Kubaner deuten mit den Händen an, wie lang die Bärte werden könnten, trotzdem beginnen die Arbeiten.



Teil der Solaranlage vor dem Küchengebäude in Santa Maria

Es wird abgerissen, aufgebaut, gehämmert, gelötet, isoliert ... Später kommt noch Elmis, ein Schweizer, dazu. Die beiden Kubaner sind erfahrene und geschickte Techniker. Schon nach zwei Tagen ist der erste Kocher zum Probelauf bereit. Es wird ein Misserfolg und ein Fest für die Spötter – „sooo lang werden die Bärte!“ zeigen ihre Hände.

Es wird analysiert. Zirkulation ist vorhanden, Leitungen sind dicht, aber es werden nur 60 Grad erreicht. Schlussfolgerung: Die Intensität der Sonneneinstrahlung auf die Solarspiegel ist zu gering. Die gesamte Anlage muss um einige Meter verlegt werden. Alle arbeiten auf Hochtouren für den neuen Probelauf.

An jenem Morgen hat Ingo Fieber. Der Probelauf beginnt. Die Skeptiker sind nicht weniger geworden. Ein Bauer erläutert in Zeichensprache, wie man die Solarkocher auf Holzfeuerung „umstellen“ kann: Ein Loch in den Kocher schlagen, Holz rein und anzünden.

Die Anspannung ist allen anzumerken. Hans-Martin misst alle 15 Minuten die Temperatur. Sie steigt. Die 60-Grad-Grenze ist überschritten. Dann geht Crusida zum Kocher. Hebt den Deckel und fängt an zu jubeln: „Es kocht, es kocht!“ Sie hüpfte um den Kocher herum.

Die Stimmung ändert sich schlagartig. Viele Menschen drängen sich um die Anlage. Sie kommen von überall her. Aus der Kantine, der Schule, aus den Wohnhäusern. Glückwünsche, Händeschütteln, Schulterklopfen für die Solartruppe, der man die Freude über den Erfolg an den Gesichtern ablesen kann. Immer wieder das Wort „Victoria!“ – Sieg.

Die Installation des zweiten Kochers ist nur noch Routine. Die Abschiedsworte von Eliseo sind: „Compañeros para siempre!“ Hans-Martin antwortet: „Wir kommen wieder!“ Ingo Höhmann

Rote Kalifornier in Guantánamo

Regenwurmkultur im Milchprojekt Jaibo

Die Nützlichkeit von Regenwürmern für die Verbesserung des Bodens ist eine alte Erfahrung menschlicher Zivilisation. Die ägyptische Königin Cleopatra soll die Regenwürmer sogar heilig gesprochen und verboten haben, sie zu töten, um dem Gott der Fruchtbarkeit nicht zu zürnen. Aristoteles nannte die Regenwürmer das Verdauungssystem des Bodens. Darwin erforschte mehr als zehn Jahre das Leben, die Ernährungsweise und das Wirken der Regenwürmer im Boden.

Regenwurmulturen schienen in Vergessenheit zu geraten, als der chemische Dünger Einzugs hielt. Aber seit einigen Jahren gibt es eine Rückbesinnung. Auch in Kuba wird die Nutzung der Regenwurmkultur intensiv propagiert und gefördert. Mit einfachen Mitteln können auf diesem Wege teure Düngemittel gespart, Abfälle in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt und die landwirtschaftlichen Erträge gesteigert werden. Es gibt rund 6 000 Regenwurm-Arten, aber nur 10 bis 12 sind für eine Kultur geeignet. In Kuba sind das die „Roten Afrikaner“ und die „Roten Kalifornier“.

Auch in unseren Milchprojekten wird inzwischen mit Regenwurmulturen gearbeitet. Heike und Reinhard Thiele von Cuba Sí sprachen mit Leonides Valiente Boly, der in der Granja Jaibo für diese Arbeit verantwortlich ist:



Leonides Valiente Boly

- **Frage:** Seit wann produziert ihr in der Granja Humus und welches sind deine Aufgaben dabei?
- **Leonides:** Wir haben Ende Dezember des vergangenen Jahres die Mieten angelegt und die Regenwürmer darin eingebracht. Es handelt sich um die Sorte „Rote Kalifornier“. Damit sich nutzbarer Humus entwickelt, muss die Miete eine ausreichende Luftzirkulation und Feuchtigkeit bekommen. Darum kümmere ich mich.
- **Frage:** Wofür produziert ihr den Humus?
- **Leonides:** Mit dem Humus verbessern wir die Böden und gewinnen Komposterde, die auch an andere Landwirte verkauft wird. Unser Humus wird vor allem beim Anbau von Gemüse und Knollenfrüchten eingesetzt, aber auch auf den Feldern, wo wir Futter für die Rinder anbauen. Er ist Dünger, und die Regenwürmer entgiften den Boden. Das alles hilft, die Erträge zu steigern.
- **Frage:** Gefällt dir diese Arbeit?
- **Leonides:** Ja, ich mache diese Arbeit sehr gern, und auch meine Bezahlung ist ziemlich gut. Ich freue mich, wenn ich die Ergebnisse sehen kann. Durch den Humus wachsen die Pflanzen besser, und es gibt eine größere Ernte. Es macht Spaß, dabei zu sein. Auch die Familien, die an ihren Höfen zur Selbstversorgung Bohnen, Yucca usw. anbauen, haben dadurch mehr zu essen. Diese Arbeit hilft allen.