

Einmaliges Projekt in Rheinbach

Bei uns wird mit Sonne gekocht



Ob das wohl klappt? Im Solarkocher bereitet Amelie (8) Löwenzahn-Honig

Rheinbach - Kochen mit Gas oder Strom - das kommt bei Renate Schönberg selten vor. Bei der gelernten Kindergärtnerin brutzelt die Sonne. Ganz gleich ob Tee, Kaffee, Marmelade, Würstchen, Nudeln oder Fritten - „bei Temperaturen um 200 Grad wird alles gar“, sagt die Leiterin der Rheinbacher Solarkochschule.

Zur „Woche der Sonne“ (bis 6. Mai) hat sie einen Verein gegründet. Sein Ziel: die weltweite Verbreitung der kostenlosen Garteknik.

„Die Sonne schickt jeden Tag 10 000 Mal mehr Energie, als wir verbrauchen können“, sagt Renate Schönberg. Wir können es uns nicht mehr leisten, diese Energie nicht zu nutzen.

Ihr Solarkocher - ein ebenso altes wie einfaches Prinzip. In einer glänzenden Alu-Schüssel werden die Sonnenstrahlen gebündelt, geben ihre Energie an einen darunter stehenden Topf ab.

„Eine Schüssel mit einem Meter Durchmesser (Preis etwa 250 Euro) heizt einen Liter Wasser in 15 Minuten auf“, sagt Frau Schönberg.

In Kindergärten und Schulen wird bereits eifrig mit ihren Geräten gekocht, nun will sie sie auch nach Afrika transportieren, arbeitet mit der Schweizer Hilfsorganisation adesoilaire zusammen.

Klar, dass Spenden willkommen sind. Infos: www.solarkochschule.de und www.woche-der-sonne.de