



EINLADUNG

- Trocknen und Kochen mit Sonnenlicht ist einfach, gesund und macht Spaß
- Die Sonne schickt keine Rechnung • 2 Milliarden Menschen leiden unter Brennstoffmangel – Solares Trocknen und Solarkocher sind ein Teil der Lösung

Kochen und Trocknen mit der Sonne **Internationale Solarfood Konferenz Sol-Koch 2 und Sol-Dry 2**

20. Mai 2011

mit Workshop und Wochenendprogramm

Solarzentrum MV · Haus Nr. 11 · 23966 Wietow · Anfahrt : www.solarzentrum-mv.de

21. – 22. Mai 2011:
Wochenendprogramm
„Diskussionsrunden,
Solares Trocknen und
Kochen“ mit Exkursion
zur Insel Poel

Workshops
„Wir bauen einen
solaren Trichterkocher“
am 21. Mai
10:00 Uhr und
15:00 Uhr,
Unkostenbeitrag 5 Euro
für Material

Internationale Solarfood Konferenz Sol-Koch 2 und Sol-Dry 2

Programm

Die Konferenz verfolgt diese Ziele:

– **unmittelbar:**

1. Das Thema „Solares Trocknen, Kochen mit Sonnenlicht“ wird forciert einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt.
2. Die nötigen Informationen werden in Form von Vorträgen und praktischen Vorführungen angeboten.
3. Alle Teilnehmer – Experten und die interessierte Öffentlichkeit – können sich durch Arbeits- und Diskussionsgruppen untereinander vernetzen und so wird eine nachhaltige Wirkung dieser Veranstaltung gewährleistet.

– **langfristig und nachhaltig:**

Solares Verarbeiten von Lebensmitteln wird in Deutschland und in aller Welt wesentlich mehr eingesetzt als bisher. Die häufigere Nutzung dieser Techniken in Deutschland hilft, die Akzeptanz in Ländern rund um den Äquator zu erhöhen.

Konferenzprogramm 20.5.2011

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 10.00 | Begrüßung
– Dr.-Ing. Brigitte Schmidt,
Solarinitiative MV e.V./Solarzentrum MV
– Michael Bonke, Solarkochschule e.V.,
Rheinbach | 12.00 | Kochkisten, Spiegelkocher, Pericles –
Großküche (Beispiel Auroville)
<i>Prof. Jürgen Kleinwächter, sunvention GmbH,
Lörrach</i> |
| 11.00 | Solar Power Village – Kochen und Energie-
gewinnung aus solar erhitztem Pflanzenöl
rund um die Uhr
<i>Prof. Jürgen Kleinwächter, sunvention GmbH,
Lörrach</i> | 12.30 | Energy Power Greenhouse in Tamera, Perma-
kultur und Lebensmittelerzeugung
<i>Rainer Ehrenpreis, Tamera, Portugal</i> |
| 11.30 | Fix-Fokus-Kochen, einschliesslich
„Scheffler“-Kocher
<i>Prof. Jürgen Kleinwächter, sunvention GmbH,
Lörrach</i> | 13.00 | Mittagspause |
| | | 14.00 | Film: EPG Tamera „Kochen mit „Hot-Oil“ und
„Schefflerkocher“ |
| | | 15.00 | Abschlussplenum – Ausblick |

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung SOL-Koch 2 und SOL-Dry 2 – „Internationale Solarfoodkonferenz“

per Fax: **03841 333033** per E-Mail: **info@solarzentrum-mv.de** an das SolarZentrum Mecklenburg-Vorpommern

Ich nehme an der Konferenz teil am: 20.5.2011

Ich nehme an der Weekendaktivität teil am 21.5.2011

22.5.2011

Ich nehme am Bau des
Trichterkochers teil

21.05. 10:00 15:00

Teilnahmegebühr: SIMV-Mitglieder 50 € / Nichtmitglieder: 60 €

zahle ich an der Tageskasse

zahle ich durch Banküberweisung
(Deutschen Bank, BLZ: 130 700 00, Konto-Nr. 129821500)

Firma _____

Anschrift _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum _____

Unterschrift _____

Die Preise beinhalten folgende Leistungen: Pausenversorgung, Mittag, Konferenzmappe

Zimmerreservierung im Solarzentrum von _____ bis _____

(Preis EZ 30 €/Nacht/Person, DZ/Bett 25 €/Nacht/Person)

Übernachtungen sind in der Tagungsgebühr nicht enthalten!

Parkmöglichkeiten sind im Solarzentrum MV kostenfrei.



Veranstaltungsort: Solarzentrum Mecklenburg-Vorpommern, 23966 Wietow, Haus 11
Anfahrt unter www.solarzentrum-mv.de

Veranstalter: Solarinitiative MV e.V./Solarzentrum MV

Unterstützer: Solar Gourmet, Solarkochschule Rheinbach e.V., VIW e.V., Eurosolar e.V.

Konferenzleitung: Dr.-Ing. Brigitte Schmidt, SIMV e.V.

