



# 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 • Begrünung in den Innenstädten ist eine Bewegung
- Lebensmittelqualität wird immer mehr zum Problem

## Kochen und Trocknen mit der Sonne

### 8. Internationale Konferenz „Food quality, solar cooking, drying, farming and gardening“

**27. und 28. Mai 2016**

mit Workshop und Wochenendprogramm

Solarzentrum MV · Haus Nr. 11 · 23966 Wietow · Anfahrt : [www.solarzentrum-mv.de](http://www.solarzentrum-mv.de)

# 8. Internationale Konferenz „Food quality, solar cooking, drying, farming and gardening“

## Programm

Die Konferenz verfolgt diese Ziele:

### – unmittelbar:

1. Die Themen „Lebensmittelqualität, solares Kochen, Trocknen, farming und gardening“ werden 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 und nachhaltiges Produzieren 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 27.5.2016

- 9:30 Begrüßung  
– *Dr.-Ing. Brigitte Schmidt, Solarinitiative SIMV e.V./ Solarzentrum MV*  
– *Michael Bonke, Solargourmet*
- 10:00 Solarzentrum MV – ein optimaler Ort für solare Fischbereitung;  
*Dr. Ditmar Schmidt, SIMV e.V. Triwalk*
- 11:00 Solares Kochen in Ostafrika – eine Zusammenfassung (solar food processing in Eastern Afrika – a summary);  
*Bernhard S. Müller, Eschborn*
- 12:00 Mittagspause
- 13:00 Wie die Brennholzkrise überwunden werden kann;  
*Dr.-Ing. Dieter Seifert, Neuötting*
- 13:45 Solares Trocknen von Früchten, Gemüse, Gewürzen und Fisch: Entwicklung und Potenziale;  
*Prof. B. K. Bala, Landwirtschaftsuniversität Bangladesh/Silpakorn Universität, Thailand (angefr.)*
- 14:30 Solartrocknung von Heilkräutern;  
*Cornel Prodan, prody-solar, Berlin (angefr.)*
- 15:15 Beispielhaftes Nachhaltigkeitsprojekt – ein Muster-Multiplikator für 550.000 Dörfer in Indien;  
*Deepak Gadhia; Greenashram; Indien*

- 16:00 Internationales Institut für Lebensenergie e.V. (IILE e.V. ) – Inhalte und Ziele;  
*Dr.-Ing. Brigitte Schmidt, IILE e.V., Triwalk*
- 16:30 Practical solar cooking in Portugal;  
*Prof. Celestino Ruivo, Dep. Eng. Mecânica Inst. Superior de Engenharia-Universidade do Algarve, Portugal*
- 17:00 Abschlussplenum – Ausblick

### Projektarbeit 28.5.2016

- Konservieren von Obst und Gemüse sowie Backen mit dem Solarkocher
- Bau eines solaren Trichterkochers, Michael Bonke
- Kochkurse, Dr. Brigitte Schmidt/KETO Ernährung: Öl Eiweiss-Kost nach Dr. Johanna Budwig
- Diskussionsrunde: Lebensmittelqualität
- Exkursion: Insel Poel bzw. UNESCO Stadt Wismar
- Workshops: „Wir bauen einen solaren Trichterkocher“, am 28. und 29. Mai 2016, 10:00 Uhr und 15:00 Uhr; Unkostenbeitrag 10 Euro für Material 28. and 29.5.2016: weekend program – discussions, solardrying and cooking with excursion to the island of Poel Workshops “We are building a solar funnel cooker”, 10:00 clock and 15:00 clock, fee 10 € for material)

## Rückmeldung zur 8. Internationalen Konferenz „Food quality, solar cooking, drying, farming and gardening“

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

- Ich nehme mit einem Ausstellungsstand teil
- Ich möchte eine 5-minütige Firmenkurzpräsentation vortragen
- Ich nehme an der Konferenz am 27.5.2016 teil
- Besichtigung des Solarzentrums
- Besichtigung des Solaren Technologie- und Gewerbezentrum
- Ich nehme am Wochenendprogramm teil

Firma \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon/Fax \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

**Teilnahmegebühr:** Nichtmitglieder: 70 € / Mitglieder SIMV e.V. + VIW e.V. 60 €

- zahle ich an der Tageskasse
- zahle ich durch Banküberweisung an Volks- und Raiffeisenbank e.G. Wismar, BIC: GENODEF1 GUE, IBAN: DE72 1406 1308 0004 2892 77 (Kennwort: solarcooking)

Die Preise beinhalten folgende Leistungen: Pausenversorgung, Mittagsversorgung, Ausstellungseintritt sowie Führungen

Die Übernachtungsmöglichkeiten im Solarzentrum stehen nur in limitiertem Umfang zur Verfügung.

- Zimmerreservierung im Solarzentrum von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ (Preis EZ 32 €/Nacht/Person, DZ/Bett 28 €/Nacht/Person, Frühstück 6 €)

Für Buchungen in der Region empfehlen wir:

- Zur Kegelbahn, Lübow Tel. 03841 780539
- Pension Meckelbörger, Dorf Mecklenburg Tel. 03841 790557
- Mecklenburger Mühle, Dorf Mecklenburg, Tel. 03841 3980, 0170 246 3994

Übernachtungen sind in der Tagungsgebühr nicht enthalten!

Für einen Ausstellungsstand von Firmen wird eine Gebühr von 100 € erhoben. Vereine, Universitäten können gebührenfrei ausstellen.

- Ausstellungsstände |  Poster |  Firmenpräsentation

Parkmöglichkeiten sind im Solarzentrum MV kostenfrei.



**Veranstaltungsort:** Solarzentrum Mecklenburg-Vorpommern, 23966 Wietow, Haus 11  
Anfahrt unter [www.solarzentrum-mv.de](http://www.solarzentrum-mv.de)

**Veranstalter:** Solarinitiative MV e.V.(SIMV e.V.)/Solarzentrum MV

**Unterstützer:** Verein der Ingenieure und Wirtschaftler M-V e.V. (VIW e.V.)

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

