

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

Internationale Solarfood-Konferenz SOL-DRY-1

Mit Wochenendprogramm und workshops

21. Mai 2010, 9.30 Uhr

Solarzentrum MV , Haus Nr.11, 23966 Wietow

.Anfahrt : www.solarzentrum-mv.de

22. – 23. Mai 2010: Wochenendprogramm „Diskussionsrunden, Solares

Trocknen und Kochen“ mit Exkursion zur Insel Poel

Workshops „Wir bauen einen solaren Trichterkocher“

am 17. /18./ 19./ 20. Mai 10:00 Uhr und 15:00 Uhr, Unkostenbeitrag 5 Euro für Material

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 21.5.2009

9.30 Begrüßung

- Dr.-Ing. Brigitte Schmidt, Solarinitiative MV e.V./Solarzentrum MV
- N.N. Agrarausschuss des Landtages
Mecklenburg Vorpommern
- Michael Bonke, Solarkochschule e.V., Rheinbach

10:00

EPG – ein Ort für solare Trocknung ?; Dr.-Ing. Ditmar Schmidt, SIMV e.V.

11:00

Solares Trocknen von Früchten, Gemüse, Gewürzen und Fisch:
Entwicklung und Potentiale;
Prof.B.K.Bala, Landwirtschaftsuniversität Bangladesh/Silpakorn Uni -
versität, Thailand

13:00 Mittag

13:45

Netzwerk für Solar bearbeitete und konservierte Lebensmittel;
Rolf Behringer , ULOG Freiburg-Solarfood, Freiburg

14.45

Solarer Tunneltrockner Typ Hohenheim;
Dr. Esper, Innotech-Ingenieurgesellschaft, Altdorf

15:45

Solartrocknung von Heilkräutern; Cornel Prodan, prody-solar, Berlin

16:15

Solare Lufttrocknung, Jürgen Schelper; Grammer Solar GmbH, Amberg

16.45

Parabol-Solarkocher-Kochbuch und Projekte, Dr.-Ing. Dieter
Seifert, Climate InterChange AG, Garching

17:15

Abschlussplenum – Ausblick

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung SOL- DRY 1 –„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 21.5.2010
Ich nehme an der Wocheendaktivität teil am 22.5.2010 23.05.2010
Ich nehme am Bau des Trichterkochers teil
17.05. 10:00 15:00
18.05. 10:00 15:00
19.05. 10:00 15:00
20.05. 10:00 15:00
Unternehmern.....
Anschrift.....
Telefon/Fax E-Mail.....
Datum/ Unterschrift.....

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

zahle ich an der Tageskasse

zahle ich durch Banküberweisung

(Deutschen Bank, BLZ: 130 700 00, Konto-Nr. 129821500)

Die Preise beinhalten folgende Leistungen: Pausenversorgung, Mittag,
Konferenzmappe

Zimmerreservierung im Solarzentrum

(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.

**Schirmherrschaft: Dr. Hermann Scheer, MdB, Träger des Alternativen Nobelpreis,
Präsident EUROSOLAR**