

Kochen mit direkten Sonnenstrahlen – Hybrid-Konferenz im Solarzentrum

Am 20. Mai 2022 war es wieder so weit, die 13. Internationale Hybrid-Konferenz „Solares Kochen, Trocknen, Aquaponik“ demonstrierte den internationalen Zuhörern, Zuschauern und Gästen spannende Vorträge, Erkenntnisse und Projekte durch Referenten aus acht Ländern rund um den Erdball. Themen waren u. a. das „Solarkochermuseum“, die „Umfangreichste Webseite der Welt für solares Kochen“, „Solarkocherrestaurante“, „Solares Trocknen von Früchten und Gemüse in Indien“, ein „Riesen-Solarspiegel“ der Sunrise CSP Indien, der die Sonnenstrahlen konzentriert und bei unserem indischen Partner, dem Muni Seva Ashram, im Juli dieses Jahres eingeweiht werden soll.

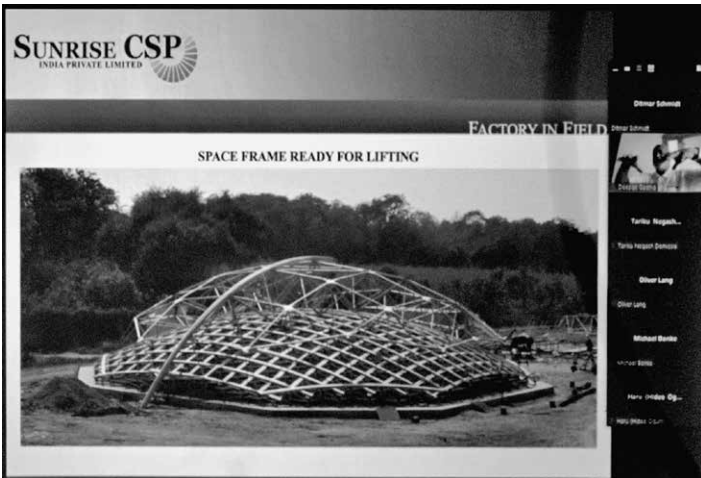
Das solare Kochen geht weit in die Geschichte zurück. Über die Jahre und die Kontinente wurden circa zehn Grundtypen von solaren Kleinkochern weltweit entwickelt. Sie werden weitergebaut, weiterentwickelt und die Er-

fahrungen bei der Nutzung weiterverbreitet. Dafür braucht es viel Zeit, Geduld, Ausdauer, bis die Technologie verstanden wird und problemlos das Essen zubereitet werden kann. Denn jedes so zubereitete Essen spart wichtige Ressourcen, wie Holz, Diesel, Strom, schützt die Umwelt und wirkt der weiteren Erderwärmung entgegen.

Der zweite Tag, der 21. Mai, der Workshop, stand schon traditionell wieder unter dem Motto: „Wir bauen einen solaren Trichterkocher“. Unter der Anleitung unseres langjährigen Partners und Solarkocherprofis Michael Bonke aus Düsseldorf entstand der Trichterkocher „2022-Tolik“, nur aus Pappe gebaut, der im Inneren eine Temperatur von über 120 Grad zum Kochen erzeugte. Die Fotodokumentation über die einzelnen Bauphasen befindet sich auf unserer Webseite www.solarzentrum-mv.de.

Die Vorbereitung für die 14. Konferenz hat schon begonnen und der Termin steht für 2023 fest. Die Konferenz wird erweitert werden um die Themen: Nutzung der Photovoltaik, das Speichern der Energie zum praktischen solaren Kochen, wenn keine direkte Sonnenstrahlung zur Verfügung steht, und um anwendungsbezogenes Kochen mit Trockengut von Obst, Gemüse und Fisch. Nun kommt es darauf an, möglichst viele Träger mit einzubeziehen, wie die Schulen, den Landtag, die Bildungsministerin, die Landkreise, die Kommunen, Vereine und Stiftungen, und um das Einwerben von Spenden. Erste Meldungen aus Indien haben wir bereits und eine Besuchsankündigung für Anfang August 2022.

Einen sonnigen Sommer wünscht Ihnen allen das Solarzentrum in Wietow, das sich auch jederzeit gern für Ihre Feiern und Events bereithält.



Vorstellung eines „Riesen-Solarspiegel“ der Sunrise CSP Indien per Online-Stream



Online-Vortrag über die verschiedenen Grundtypen von solaren Kleinkochern



Bau eines solaren Trichterkochers Typ „2022-Tolik“



Gruppenbild mit dem fertiggestellten Solarkocher