



Horn am Bodensee haben gezeigt, dass dann dort eine Kundenschaft logiert, die den Stellenwert der Kocher zu schätzen weiß.

Besonders interessant für Campingunternehmer sind spezielle Kochkisten, mit denen sich Gäste verblüffen lassen. Diese Kochkisten beruhen auf einer Weiterentwicklung der bisher für diese Solarkocher angewandten Technologie. Dabei wird in der Kiste eine Kochplatte eingesetzt, welche die Wärme-

leitung zusätzlich wirkungsvoll nutzt und damit die Wärmeleistung um bis zu 40 Prozent steigert. Die Kochkisten werden aus Leichtmetall hergestellt und garantieren wegen des geringen Gewichts leichte Handhabung sowie auch auf Grund der Korrosionsbeständigkeit eine lange Lebensdauer. Sie kosten 350 Euro.

Die Kochschule bietet zwei verschiedene Größen des Solarkochers

Vorteile des Kochens mit der Kochkiste

- Speisen garen sehr schonend bei Temperaturen ab 70 Grad Celsius
- Speisen können nicht anbrennen
- Gleichzeitige Aufnahme von zwei bis drei Töpfen möglich
- Geeignet für Einzelspeisen, Eintöpfe und Aufläufe
- Mehrmals täglich kann bis zu 4 kg Koch-/Backgut gegart werden
- Nahrungsmittel entwickeln beim Garen ihren vollen Geschmack
- Nachführung zur Sonne nur alle 1 bis 2 Stunden
- Keine Unterbrechung der Kochvorgänge durch kurzzeitige Bewölkung
- Sie können über Stunden unbeaufsichtigt bleiben
- Warmhaltung gekochter Speisen 2 bis 3 Stunden
- Auch zur Trinkwasseraufbereitung geeignet (Erhitzung auf 70° C)
- Keine Verbrennungsgefahr für Kinder
- Standfest gegen starke Windböen
- Einfache und sichere Bedienung

Solarkocher, was ist das überhaupt?

Die Wirkungsweise des Solarkochers basiert einfach auf dem Prinzip der Bündelung des Lichtes der Sonne und damit ihrer Energie. Statt mit dem allgemein bekannten „Brennglas“ wird wie in einem Autoscheinwerfer das Sonnenlicht auf einen engen Bereich fokussiert und die somit gebündelte Energie als Kochquelle genutzt – man benötigt also weder ein Anzündemittel noch einen Brennstoff. Das Herzstück des Solarkochers sind seine dauerhaften Hochglanz-Aluminiumbleche, das Resultat mehrjähriger Entwicklung und Erfahrung.



Zweck der Solarkochschule ist die Förderung und Nutzung von Sonnenkochern im In- und Ausland.

an, der direkt bei Renate Schönborg bestellt werden kann. Gern berät das Team Interessierte bei der Auswahl des individuell am besten geeigneten Modells. Die Kochkiste wird komplett montiert geliefert.

Interessenten können sich auch in die neue und spannende

Welt des solaren Kochens einführen lassen. Die Kochschule kommt auch auf den Platz, um den Gästen entsprechende Kniffe beizubringen. Jedenfalls bietet die Kochkiste eine gute Möglichkeit, um solares Kochen auch zu einem Event zu machen. In welcher Form auch immer.



Die Kochkiste beruht auf einer Weiterentwicklung der Solarkocher-Technologie. Sie kostet 350 Euro.

Sponsoren gesucht

Der Verein Solarkochschule e.V. ist selbstlos tätig; er verfolgt keine eigenwirtschaftlichen Zwecke. Daher sind Sponsoren und weitere Vereinsmitglieder, die diese Ideen unterstützen, sehr willkommen.

Spendenkonto:
Solarkochschule e.V.
Raiffeisenbank
Rheinbach Voreifel e.G.
Kto. Nr.: 55 601 011
BLZ: 370 696 27

Kontakt

Solarkochschule e.V.
53359 Rheinbach
Tel.: 02226/10715
info@solarkochschule.de
www.solarkochschule.de