

April 2003

# MainStrom



Das Kundenmagazin der Energie- und Service GmbH Untermain



## 50 Jahre Strom

### IHR ENERGIE - PAK

50 Jahre EZV:

## Streifzug durch die Geschichte

Abschlagszahlungen:

## Das sollten Sie wissen



Eugen Berninger,  
Mitarbeiter der EZV  
Energie- und Service  
GmbH Untermain

Liebe Leserinnen, liebe Leser,  
Energie wird – zumindest in  
Deutschland – immer teurer. Dabei  
steigen weder die Produktions- noch  
die Verteilungskosten an. Im Gegen-  
teil: Der Wettbewerb zwingt alle  
Stromversorgungsunternehmen, ihre  
Aktivitäten auf den Prüfstand zu  
stellen und zu sparen, wo immer es  
ohne Einbußen in Sachen Sicherheit  
und Service geht. Grund für den  
stetigen Anstieg der Preise sind  
verschiedene gesetzliche Vorgaben.  
Die Gesetze zur Förderung von Er-  
neuerbaren Energien (EEG) sowie der  
Kraft-Wärme-Kopplung (KWKG) und  
nicht zuletzt die Ökosteuer wirken  
sich natürlich auf den Strompreis  
aus. Diese Abgaben muss der EZV  
normalerweise an seine Kunden wei-  
terreichen.  
Eigentlich hätte zum 1. Januar 2003  
wegen der Ökosteuer eine weitere  
Strompreiserhöhung ins Haus ge-  
standen. Doch wegen des Jubiläums –  
der EZV wird heuer 50 Jahre alt –  
haben wir uns entschieden, den Auf-  
preis erst zu einem späteren Zeit-  
punkt weiterzugeben. Ein kleines  
Dankeschön für Ihre Treue.  
Ihr  
Eugen Berninger



Sparen beim Heizen und Lüften Seite 7



Küchentrends Seite 12

<b>regional</b>	
Der EZV wird 50 Jahre alt	4
<b>service</b>	
Sparen beim Heizen und Lüften	7
<b>essen &amp; trinken</b>	
Gaumenfreuden aus Italien	8
<b>energie</b>	
Genügsame Kühlschränke	10
<b>ratgeber</b>	
Küchentrends	12
<b>wohnen</b>	
Leben im Farbenmeer	14
<b>rätsel</b>	
Picknick-Rucksäcke zu gewinnen	16



Leben im Farbenmeer Seite 14



Genügsame Kühlschränke Seite 10

## Was ist los im MainBogen?

### *Obernburg am Main*

**Samstag, 10. Mai**  
Konzert des Chors „Lyra“ in  
der Kirche Eisenbach

**Sonntag, 11. Mai**  
„Alles muss raus“ – die Klein-  
kunstbühne in der Stadthalle

**Samstag, 17. Mai**  
Konzert der Musikschule in  
der Sport- und Kulturhalle

**23. Mai bis 1. Juni**  
Apfelblütenfest der Stadt  
Obernburg am Festplatz

### *Erlenbach am Main*

**Samstag, 3. Mai, 20 Uhr**  
Kammermusikabend der Mu-  
sikschule in der Frankenhalle

**Samstag, 10. Mai, 20 Uhr**  
Musical „Anatevka“ in der  
Frankenhalle

**11. Mai und 5. Juni, 14 Uhr**  
Filmclub für Kinder:  
„Zauberflöte“

**Sonntag, 1. Juni, 12.30 Uhr**  
Öko-Rallye auf dem Pausen-  
hof der Dr.-Vits-Schule

### *Wörth am Main*

**Mittwoch, 30. April, 18 Uhr**  
Maibaumaufstellung des  
Feuerwehr- und Musikvereins  
am Marktplatz

**Donnerstag, 1. Mai**  
Maifeier des Schützenvereins  
am Schützenhaus  
**Freitag, 20. Juni**  
Sonnwendfeier der Feuerwehr  
am Grillplatz

### Impressum

MainStrom – das Kundenmagazin des EZV.  
Herausgeber: EZV Energie- und  
Service GmbH Untermain,  
Landstraße 47, 63939 Wörth am Main.  
Telefon: (0 93 72) 94 55-0  
Fax: (0 93 72) 94 55-15  
Internet: [www.ezv-energie.de](http://www.ezv-energie.de)  
E-Mail: [info@ezv-energie.de](mailto:info@ezv-energie.de)  
Redaktion: Norbert Berres (EZV)  
in Zusammenarbeit mit Frank Melcher  
vom Trurnit & Partner Verlag GmbH,  
Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn  
Bildredaktion: Marko Godec  
Fotos: FT&P, Frank Melcher  
Druck: Hofmann Druck, Nürnberg.  
Auflage: 10 400 Exemplare.

# Elf Abschläge, eine Rechnung

Kunden des EZV zahlen ihre Jahresstromrechnung über das ganze Jahr verteilt mittels so genannter Abschläge. Die Hohes dieser Teilzahlungen ermittelt der EZV auf der Basis der letzten Jahresabrechnung. Der Gesamtstromverbrauch in Kilowattstunden wird durch zwölf geteilt und mit dem aktuellen Preis pro Kilowattstunde multipliziert. Dazu kommt noch der monatliche Grund- beziehungsweise Leistungspreis. Den so berechneten Betrag bucht der EZV immer am ersten Arbeitstag des Folgemonats ab. Wenn keine Einzugsermächtigung vorliegt, wird der Abschlag zum gleichen Zeitpunkt fällig.

Jeder Kunde zahlt elf Abschläge. Der zwölfte Abschlag ist schon Bestandteil der Jahresabrechnung. Auf dieser sind die bereits gezahlten elf Abschläge als Guthaben vermerkt. Wäre – was sehr unwahrscheinlich ist – der Stromverbrauch über das Jahr gesehen exakt derselbe wie im Vorjahr, entspräche die Forderung der Jahresabrechnung genau einem Abschlag. Weil es aber normalerweise im-

EZV Logo		EZV Energie- und Service GmbH Untermain Landesstraße 47 63939 Würth am Main Telefon 0 93 72/94 56-0 Telefax 0 93 72/94 55-15 Sturmdienst 01 71/5 18 86 92 E-Mail info@ezv-energie.de Internet www.ezv-energie.de		Bankverbindungen: Sparkasse Mittelhess-Oberrheing Konto 425 228 771 BIC: 7505 550 000 Raiffeisen-Volkbank Mittelhess eG Konto 3 226 371 BIC: 7505 550 000 Raiffeisenbank Oberrheing eG Konto 102 814 BIC: 7505 550 468														
EZV, Postfach 1153, 63939 Würth am Main			Verbrauchsstelle (falls abweichend von Versammlungsbeschluss)															
Herr <b>Pritz Mustermann</b>																		
Hauptstraße 77c <b>63906 Erlenbach a. Main</b>																		
Jahresverbrauchsabrechnung																		
Bitte immer angeben!		Kundennummer	12345	Abrechnungsnummer	4809													
				Datum	24.01.2003													
Es gilt der zur Zeit gültige Umsatzsteuersatz von 16% Steuer-Nr. 204/116/51607																		
In Nettobetrag enthaltene gesetzliche ko-Steuer: EUR 83,52																		
Stundenzahl	Grundpreis	Leistungspreis	Netto	Steuer	Guthaben	Summe	Abrechnung	Zahlung	Restbetrag									
1031	38713	010102	311202	1	45263	40597	4664	6664	010750	50160	12	10592	60712	60712	9714			
										Abschlag Netto		EUR	50,00	16	Mst.	2,00	Brutto	58,00

mer irgendwelche Abweichungen zum Vorjahresverbrauch gibt, gleicht die Abschlussrechnung diese Differenz aus: Wer mehr verbraucht hat, muss nachzahlen. Wer sparsamer war, zahlt maximal den 12. Abschlag oder bekommt sogar eine Gutschrift.

Natürlich brauchen die Erstellung der Jahresabrechnung und damit auch die Festsetzung der neuen Abschläge etwas

Zeit. Deshalb verzögert sich die Abbuchung des ersten Abschlags eines Jahres um rund zwei Wochen auf Mitte Februar. Um die Kunden zu entlasten, fordert der EZV den zweiten Abschlag nicht wie es eigentlich richtig wäre zum 1. März, sondern verschiebt die Abbuchung um eine Woche. Ab April laufen die Abschlagsabbuchungen dann wieder im gewohnten Rhythmus.

## Neues Heim in der Trafostation

In einer Trafostation des EZV wohnen Schleiereulen. Der Naturschutz Würth hat dort einen Nistkasten aufgehängt. Vor allem Fachleute betrachten Schleiereulen als Stabilisator des ökologischen Gleichgewichts. Sie gelten als große Mausefresser. Die lautlosen Flieger tragen so zum natürlichen Gleichgewicht bei. Mit ihren hoch entwickelten Sinnen können Schleiereulen selbst in stockdunkler Nacht ihre Beute ausmachen, denn sie peilen ihr „Nachtmahl“ rein akustisch an.

Lange Zeit wurden Eulen verfolgt. Noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts waren sie als Teufels- oder Hexentiere verschrien. Das reduzierte Nahrungsangebot durch eine intensive Landwirtschaft sowie der Verlust von Nistmöglichkeiten und Winterquartieren in Kirchtürmen und Scheunen haben die Zahl der Schleiereulen deutlich zururckgehen lassen. Nistkästen wie der in der alten Trafostation helfen, den Bestand in Würth und Umgebung zu sichern. Weitere Infos: [www.naturschutz-woerth.de](http://www.naturschutz-woerth.de)



Jagt Mäuse und zieht in der EZV-Trafostation ihre Jungen groß: die Schleiereule

# Einst wahrer Luxus

Seit 50 Jahren beliefert der Energiezweckverband die Menschen in Wörth und Erlenbach mit Strom. Grund genug für einen kleinen Streifzug durch die Geschichte.

Angefangen hat alles lange vor der Gründung des Energiezweckverbandes. In Wörth gibt es nämlich schon seit 1911 elektrischen Strom. Die Aschaffenburg-Firma Freund baute seinerzeit das erste E-Werk, mit dem sie Wörth und ein Jahr später auch Erlenbach versorgte. 1920 beschloss der Stadtrat von Wörth, sein im Konzessionsvertrag vorgesehenes Ankaufsrecht auszuüben. So kam die Stadt in den Besitz des E-Werks und des Versorgungsnetzes von Wörth und Erlenbach.

Eineinhalb Jahre nach dem Ende des zweiten Weltkriegs versuchte sich die Gemeinde Erlenbach von Wörth unabhängig zu machen und die Stromversorgung selbst

zu organisieren. Das Vorhaben scheiterte zunächst an Unstimmigkeiten über den Kaufpreis. Schließlich hatte die Stadt Wörth reichlich in den Ausbau des Versorgungsnetzes in Erlenbach investiert.

### Warten auf die D-Mark

Weil allen Beteiligten klar war, dass schon bald neues Geld in Umlauf kommen sollte, kassierte Wörth nur die Hälfte des begutachteten Kaufpreises. Den Rest wollte die Stadt erst nach Einführung der erwarteten harten neuen Währung einfordern. Als es dann die D-Mark gab, war Erlenbach aber anfänglich nur bereit, den Restpreis entsprechend der Währungs-



Anno 1959 noch eine echte Rarität: ein elektrischer Herd mit Grill

reform abgewertet zu bezahlen. Die Gemeinde lenkte ein, als das Überlandwerk Unterfranken andeutete, Erlenbach auf keinen Fall mit Strom zu beliefern und zudem noch den bestehenden Liefervertrag mit Wörth überraschend kündigte.

Als dann die Oberste Baubehörde beim Staatsministerium feststellte, dass die Aufnahme der Eigenversorgung nicht rechtens sei, suchte der Erlenbacher Gemeinderat wieder die Verhandlung mit den Amtskollegen auf der anderen Mainseite und schlug die Gründung eines Zweckverbandes für eine gemeinsame Stromversorgung vor. Am 1. Oktober 1953 war dann alles unter Dach und Fach, der Energiezweckverband gegründet.

### Ohne Strom läuft nichts

In der Anfangszeit des EZV explodierte die Nachfrage nach der modernen Energieform Strom. Zwischen 1950 und 1955 sowie zwischen 1960 und 1961 verdoppelte sich der Stromverbrauch jeweils annähernd. Das Leitungsnetz wuchs entsprechend schnell. Dieser gleichermaßen großzügige wie notwendige Netzausbau war nur möglich, weil die Anteilseigner, die Stadt Wörth und die Gemeinde Erlenbach, auf ihre Gewinnausschüttung verzichteten.

**Energiezweckverband Wörth/Erlenbach a. Main**  
in Wörth/Main Markt Erlenbach

3. Jahrgang April 1960 Nummer 4

Am 4. April beginnt die **Kühlschrank- und Gefriertruhen-Parade 1960**

In den Ausstellungsräumen des städt. Verwaltungsgebäudes Landstraße 11b. Die führende Elektroindustrie zeigt die neuesten Typen von der Standardausführung bis zum Luxusmodell. Die Besucher können an Ort und Stelle kaufen und sofort anliefern lassen.

Die reiche Auswahl und ungestörte Besichtigungsmöglichkeit an neutraler Stelle lassen die Veranstaltung zu einem angenehmen Ereignis werden. Auf Wunsch kann man sich völlig unverbindlich beraten lassen. In der vorliegenden Nummer unserer Monatszeitschrift bringen wir Einzelbesprechungen zur bequemeren Einführung. Ein Besuch dieser Sonderausstellung wird Ihre Wahl erleichtern.

Die Ausstellung ist durchgehend von morgens 9 bis abends 17 Uhr geöffnet.

**Wichtiger Hinweis!** Mit dem 31. Mai 1960 werden die Finanzbehörden für Kühlschränke endgültig eingestellt.

**Energiezweckverband Wörth/Erlenbach a. Main**  
Stadt Wörth in Wörth/Main Markt Erlenbach

6. Jahrgang November 1960 Nummer 11

**1 Monat heißes und warmes Wasser zur Probe!**

Jeder feilschtrische und verunsichernde Vorwand seiner Planung eines Neubaus auch bei veralteten Anlagen und herab sind immer noch 60 Prozent aller Stadtbewohner, 99 Prozent aller Mehrfamilienhäuser und 91 Prozent aller Wohnhäuser, die eine eigene Wasserversorgung besitzen, sind in der Lage, sich ein solches Wasser zu beschaffen.

Diese Einrichtungen werden im Gegensatz zum Bad oder der Heizung nicht durch die Wasserversorgungsanlage bewirkt, sondern durch ein eigenes Wasserwerk, das sich in der Nähe des Hauses befindet und sich selbst versorgt.

Der moderne elektrische Kühlschrank mit 2 Käsefächern, direkt beim Mischen einer Mischung, liefert das kalte Wasser, das für die Zubereitung der Mahlzeiten und für die Herstellung von Milch und Obstsaft notwendig ist.

Er nimmt nur auf einen praktischen Versuch an. Auch unsere Strom- und Wasserversorgungsunternehmen werden Ihre Erfahrung mitteilen und Ihnen die Möglichkeit eröffnen, sich ein solches Wasser zu beschaffen.

Schon kurz nach seiner Gründung informierte der EZV seine Kunden mit einer Kundenzeitschrift

# Gut informierte Kunden

Im Oktober wird der Energiezweckverband 50 Jahre alt. Schon drei Jahre nach der Gründung legten die Verantwortlichen großen Wert auf gut informierte Kunden. Deshalb gab der EZV monatlich eine Kundenzeitschrift heraus.

Anlässlich des Firmenjubiläums lohnt sich eine kleine Reise in die Vergangenheit, durch die Kundenzeitschrift von damals. Denn viel hat sich nicht geändert – und doch ist heute alles ganz anders. Schlicht *Nachrichtenblatt* hieß die Kundenzeitschrift seinerzeit. Das acht- bis zehnteilige Heftchen, schwarz-weiß und im Format A5, beschäftigte sich schon Ende der Fünfziger Jahre mit Themen, wie sie auch heute in *Mainstream* zu finden sind. Aber mit ganz anderen Vorzeichen. Zwar gab es schon vielerlei Tipps und Informationen zu verschiedenen Anwendungen, doch der Strom an sich war noch lange nicht so weit verbreitet.

So konnte der EZV alles erwirtschaftete Geld in ein modernes, leistungsfähiges und betriebssicheres Netz investieren. Und an dieser zukunftsorientierten Politik der Anteilseigner und des EZV hat sich bis heute nichts geändert.

**Energiezweckverband  
Wörth/Erlenbach a. Main**  
Stadt Wörth in Wörth/Main Markt Erlenbach

**Nachrichtenblatt**  
April 1961  
6. Jahrgang Nr. 4

**Das Lieblingsgerät einer tüchtigen Hausfrau -  
die neue AEG-Küchenmaschine**

mit bedeutenden Neuerungen nach den letzten Erkenntnissen rationaler Küchenarbeit. Der Kölner Messesdilatag für den mittelgroßen Haushalt.

**Preis nur DM 286.--**

Einfachste Bedienung durch Direktantrieb für alle Zusatzgeräte - automatischer Anschluß an die richtige Übersetzung.

Während es bisher immer nötig war, für Zusatzgeräte mit verschiedenen Umdrehungszahlen auch verschiedene Antriebe zu konstruieren oder komplizierte Zwischengetriebe einzuschalten, können bei der neuen AEG-Konstruktion Mixer, Rührwerk und andere Zubehörteile ohne Vorbereitungen an den gleichen

Die AEG-Küchenmaschine mit Mischbecher. Der neuartige Messerschub hat einen Durchmesser von 11 cm. Werkfoto: AEG



Elektrogeräte in der Küche waren in der Gründungszeit des EZV noch lange nicht die Regel. Elektrische Kühlschränke wurden deshalb bezuschusst



## Kühlschränke auf dem Vormarsch

Anno 1961 lautete eine Überschrift im Nachrichtenblatt: „Nicht nur im Winter, wenn es schneit, sondern kühl oder gefroren zu jeder Zeit!“ Der Artikel erörterte die Vorteile elektrischen Kühlens und beschreibt den legendären AEG-Frigomat, eine Kühl-Gefrier-Kombination mit 170 Litern Fassungsvermögen. Die strombetriebenen Haushaltshelfer waren beileibe noch keine Selbstverständlichkeit, ihre Preise astronomisch. So musste die moderne Hausfrau von damals – das Nachrichtenblatt hat es dokumentiert – runde 450 Mark für einen Kühlschrank mit Gefrierfach auf den Ladentisch blättern, eine Waschmaschine kostete gut 1200 Mark und eine Küchenmaschine schlug mit knapp 300 Mark zu Buche. Stolze Summen, gemessen am damaligen Durchschnittsverdienst. Um der Elektrifizierung des

Haushalts trotz der hohen Anschaffungskosten auf die Sprünge zu helfen, wurden beispielsweise Kühlschränke gefördert. Doch die Zeiten dieser großzügigen Zuschuss-Aktion sind schon lange vorbei: In der April-Ausgabe 1960 kündigt das Nachrichtenblatt an, dass diese „Finanzbeihilfen für Kühlschränke“ am 31. Mai 1960 endgültig eingestellt werden. Wie heute auch lieferte der EZV mit seinem Magazin nicht nur nützliche Informationen in Sachen Energie, sondern nahm sich auch anderer interessanter Themen an. Pflegetipps für die Schallplatte, Reportagen aus der Region, Rezepte zum Kochen und Backen, Rätsel – das Spektrum konnte sich schon damals sehen lassen. Einziger entscheidender Unterschied: Die Stadt Wörth nutzte als Anteilseigner des EZV dessen Kundenzeitschrift als Medium für die standesamtlichen Bekanntmachungen.

# Wie fit ist die Heizung?

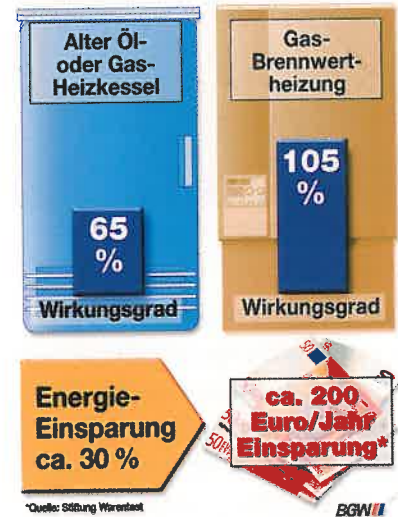
Die Heizperiode geht zu Ende. Jetzt muss man sich Gedanken machen, ob der Kesselveteran im Keller noch die Zulassungskriterien der Energieeinsparverordnung erfüllt.

Vergleicht man alte Heizkessel mit modernen Anlagen, sind die Kesseloldies häufig wahre Energieverschwender. Mehr als 15 Jahre alte Brenner blasen beispielsweise einen erheblichen Teil der Energie ungenutzt als heiße Abgase durch den Kamin. Zum anderen heizen sie unnötig und unkontrolliert dort, wo die Wärme nicht gebraucht wird: im Heizungskeller.

Die seit 2002 geltende Energieeinsparverordnung schreibt vor, dass alle vor dem 1. Oktober 1978 eingebauten Öl- und Gaskessel bis zum 31. Dezember

2006 stillzulegen sind. Wurden Brenner oder Kessel nach dem 1. November 1996 erneuert, verlängert sich die Austauschfrist um zwei Jahre. Überschreitet eine alte Heizung den Abgas-Grenzwert auch nur um ein Prozent, gehört sie allerdings schon ab 1. November 2004 aufs Altenteil.

Das zeigt: Wer bereits zur nächsten Heizperiode eine Heizung haben möchte, die allen künftigen Anforderungen entspricht, sollte sich bald mit einem Betrieb des Heizungsbauer-Handwerks in Verbindung setzen.



*Etwa 200 Euro im Jahr spart, wer seine alte Heizung gegen eine moderne Erdgas-Brennwertheizung austauscht*

## Den Ausweis bitte!

Die seit 1. Februar 2002 geltende Energieeinsparverordnung macht für Neubauten den Energiebedarfsausweis zur Pflicht.

Mit dem Energiebedarfsausweis soll der Hauseigentümer belegen können, dass beim Bau des Hauses auf die Wärmedämmung und eine sparsame Heizanlage geachtet wurde – und damit die Vorschriften der Energieeinsparverordnung eingehalten sind. Sie fasst die bisherige Wär-

meschutzverordnung und die Heizungsanlagen-Verordnung zusammen. Werden heute pro Quadratmeter Wohnfläche rund zehn Kubikmeter Gas beziehungsweise zehn Liter Heizöl jährlich verbraucht, sollen es künftig nur noch sieben Kubikmeter beziehungsweise Liter sein.

### Verkaufswert gesteigert

Dieser Verbrauch entspricht dem Standard von Niedrigenergiehäusern und ist nun von der Energieeinsparverordnung für Neubauten vorgeschrieben. Bislang legten Bauherren den Energiepass vor,

wenn sie zum Beispiel für die Sanierung ihres Hauses staatliche Fördermittel beantragten. Völlig neu ist der Energiebedarfsausweis also nicht. Er wurde aber eher für bereits bestehende Gebäude angeboten. Nunmehr wird er allerdings für alle Neubauten zur Pflicht. Bedeutung erlangt der Ausweis vor allem dann, wenn man ein Haus wieder verkauft. So lässt sich nachweisen, dass nach dem aktuellen Stand der Technik gebaut wurde. Einen Überblick über Förderprogramme von Bund und Ländern gibt es unter [www.ieu.de](http://www.ieu.de)

### Unser Tipp

Mehr Informationen über die Energieeinsparverordnung und den Energiepass für Gebäude gibt es im Internet unter [www.enev-online.de](http://www.enev-online.de)



*Das Absenken der Raumtemperatur um ein Grad spart bis zu sechs Prozent Energie*

# Richtig heizen und lüften

## Energie sparen ist einfach. Hier ein paar Tipps fürs Heizen und Lüften.

Wer Haus oder Wohnung längere Zeit verlässt, sollte die Heizung herunterdrehen. Ungenutzte Räume müssen nicht geheizt werden. Bei kurzer Abwesenheit genügen 15 Grad, bei längerer weniger als 12 Grad. Nachts die Raumtemperatur senken.

In überhitzten Räumen wird unnötig Energie verbraucht. Obendrein sind sie ungesund, weil die Erkältungsgefahr steigt. Faustregel: 20 Grad in Wohn- und Arbeitsräumen, 23 Grad im Badezimmer und höchstens 18 Grad im Schlafzimmer. Jedes Grad Raumtemperatur weniger mindert die Heizkosten um etwa sechs Prozent. Wer sein Fenster auf Kippe stellt und die Heizung laufen lässt, heizt zum Fenster hinaus. Besser mehrmals täglich fünf bis zehn Minuten gründlich lüften. Heizung beim Lüften abdrehen. Nachts Rollläden, Fensterläden und Vorhänge schließen.

Die Heizungsanlage regelmäßig überprüfen, am besten zu Beginn der Heizperiode. Heizkörper in ungenutzten Räumen herunterregeln, Temperaturabsenkung während der Nacht richtig einstellen. Auch unbedingt auf den Wasserdruck im Heizsystem und auf die Warmwassertemperatur achten. Oft sind Außenwände hinter Heizkörpern oder Rollladenkästen schlecht gedämmt. Hier sorgt eine geeignete dünne Aluminiumfolie dafür, dass an solchen Schwachstellen wesentlich weniger Wärme entweicht. Dadurch lässt sich Energie einsparen.

## Fördergelder nutzen

Für die Modernisierung von Heizungen gewährt die staatliche Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) finanzielle Unterstützung. Antragsberechtigt sind Hauseigentümer, Kommunen und Wohnungsbaugesellschaften. Voraussetzung: Das Gebäude wurde bis 1978 fertig gestellt.

Die KfW fördert vier Maßnahmenpakete. Basis ist jeweils die Heizungsmodernisierung. Tauscht man beispielsweise einen veralteten Heizkessel gegen eine energiesparende Erdgas-Brennwertheizung aus, muss dies in Verbindung mit einer Wärmedämmung des Daches

und der Außenwände geschehen. Auch die Kombination mit der Erneuerung von Fenstern, dem Umstieg auf einen neuen Energieträger und der Dämmung der Kellerdecke ist möglich. Sind diese Bedingungen erfüllt, gibt es ein Darlehen mit einem niedrigen effektiven Jahreszins. Bis zu 100 Prozent der Investitionskosten werden gefördert. Maximal bekommt man 250 Euro je Quadratmeter. Mehr Informationen bieten das Internet unter [www.kfw.de](http://www.kfw.de) oder die Info-Hotline 0 18 01-33 55 77.

# Schlemmen wie im Urlaub

Sommerferien – bis zur schönsten Zeit des Jahres dauert es leider noch ein bisschen. Aber ein wenig südliche Sonne kann man sich schon jetzt ins Haus holen. Mit unseren italienischen Gerichten. Die Mengenangaben der Rezepte gelten jeweils für vier Personen.

## Tramezzini

- 8 Scheiben frisches Toastbrot
- 2 Tomaten
- 8 Cocktailtomaten
- 2 saure Gurken
- 200 g gekochter Vorderschinken (Scheiben)
- 100 g Emmentaler (Scheiben)
- 1 Mozzarella
- Salatblätter und frischen Oregano zum Dekorieren
- Butter

Tomaten, saure Gurken und Mozzarella in dünne Scheiben, den Emmentaler in Streifen schneiden. Die Salatblätter waschen und trockentupfen. Den Rand vom Toastbrot abschneiden. Vier Brotscheiben mit Butter bestreichen und nach Belieben mit allen Zutaten belegen. Mit den restlichen Brotscheiben zudecken und diagonal aus-einanderschneiden.





## Makkaroni Toscana

400 g Makkaroni  
je 1 gelbe, grüne und rote  
Paprika  
100 g schwarze Oliven  
20 g Butter  
200 g Schmelzkäse  
0,2 l Milch  
4 EL Tomatenmark  
Basilikum, gehackt  
einige Blättchen Basilikum

Die Nudeln bissfest garen. Die Paprika waschen, in kleine Stücke schneiden und mit den Oliven in der heißen Butter knackig anbraten. Schmelzkäse in der Milch erhitzen, unter ständigem Rühren schmelzen lassen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Das Tomatenmark unterrühren, mit Basilikum abschmecken. Die Makkaroni abtropfen lassen, das Gemüse unterheben und mit der Käse-Sauce servieren. Mit Basilikumblättchen garnieren.



Foto: Wirths PR

## Tournedos in Rotweinsauce mit gerösteten Salbei-Champignons

4 Filetstücke vom Rind (à 250 g)  
500 g Champignons  
3 Knoblauchzehen  
frischer Salbei  
ca. 80 g Butter  
Olivenöl  
100 ml trockener Rotwein  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

Die Champignons putzen, Stiele entfernen und in Viertel schneiden. In einer Pfanne den klein geschnittenen Knoblauch in Butter anbraten. Die Temperatur kurz erhöhen und die Champignons kross anbraten, salzen und pfeffern. Den Salbei hinzufügen und etwa fünf Minuten weiterdünsten lassen. In der Zwischenzeit die Filetstücke in Olivenöl von jeder Seite etwa drei Minuten braten, leicht pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen, Butter einrühren. Je nach Geschmack salzen und pfeffern. Das Fleisch mit der Sauce auf Tellern anrichten,



die Champignons darüber geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Als Beilage empfehlen sich ein Kartoffelgratin und frisches Gemüse, zum Beispiel Bohnen oder Mangold.

## Komposition von Tiramisu mit Vanilleeis

2 Eigelb  
40 Gramm Zucker  
1 cl Amaretto  
kleine Prise Salz  
125 Gramm Mascarpone  
2 Tassen Espresso oder starker Kaffee  
12 Löffelbiskuits  
125 Milliliter Sahne  
Kakaopulver  
Vanilleeis

Eigelb, Zucker, Amaretto und das Salz im heißen Wasserbad cremig schlagen. In die warme Creme den Mascarpone unterrühren. Das Ganze erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Biskuits in den Espresso (oder in starken Kaffee) eintauchen, abtropfen lassen und beiseite legen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die erkaltete Mascarpone-Creme rühren. Nun abwechselnd die Creme und die getränkten Löffelbiskuits in eine größere Form schichten. Dabei mit der Creme beginnen und diese auch als oberste Schicht auftragen. Das Ganze zwei Stunden kühl stellen. Danach die Cremeschicht mit dem Kakaopulver ver-



zieren. Nun das Tiramisu in viereckige Stücke teilen und jeweils mit einer Kugel Vanilleeis auf einem großen Teller anrichten. Je nach Geschmack kann dieser Teller mit aufgeschnittenen Erdbeeren, Kiwis oder Mangoscheiben garniert werden.

# Frisch aus der Kälte



*Wer sich einen neuen Kühlschrank anschafft, sollte auf das Energie-label achten. Geräte mit der Effizienzklasse A verbrauchen wenig Strom*

Er darf in keinem Haushalt fehlen: der Kühlschrank. Moderne Geräte gehen sehr sparsam mit Strom um.

Kühlschränke besitzen heutzutage fast alle ein raffiniertes Innenleben und ein ansprechendes Äußeres. Letzteres ist meist ohne großen Aufwand so wandelbar, dass sich der Kühlschrank an das Design (nahezu) jeder Küche problemlos anpassen lässt. Waren früher Kühlschränke meist in der Küchenzeile versteckt, geht der Trend jetzt zu hochwertigen Geräten, die alleinstehend mit edlem Aussehen die Küche aufwerten.

#### Anschluss ans Internet

Zwar noch ein bisschen Zukunftsmusik, bei einigen Herstellern aber schon im Test: der Kühlschrank mit Internet-Anschluss, Touchscreen und Scanner. Auf einen Blick erfährt der Benutzer, was der Schrank enthält und welches Verfallsdatum die Lebensmittel haben. Der Kühlschrank bestellt automatisch Lebensmittel, schlägt Rezepte vor oder versendet selbsttätig E-Mails.

Die Kühlschränke der heutigen Generation „wissen“ vor allem, dass Lebensmittel unter verschiedenen klimatischen Bedingungen frisch bleiben. Deshalb sorgen sie für die richtige Luftfeuchte. Wertvolle Vitamine, appetitliches Aussehen und frischer Geschmack bleiben erhalten. Neben Kühlteil und Gefrierfach geht der Trend heute zu einer zusätzlichen Frischezone mit knapp über null Grad. Eine elektronische Steuerung und eine Umluftkühlung halten die Temperatur exakt ein. Die relative Luftfeuchtigkeit lässt

*Für den kleinen Hunger zwischendurch – moderne Kühlschränke sorgen durch die richtige Luftfeuchtigkeit dafür, dass alles frisch bleibt*



sich zwischen 45 und 90 Prozent variieren – je nach Bedarf.

Diese „Null-Grad-Lagerflächen“ mit 50 Prozent Luftfeuchtigkeit eignen sich besonders für Fleisch, Wurst, Milchprodukte oder Geflügel. Kleiner Wermutstropfen der Mehrzonen-Geräte: Sie sind teurer und verbrauchen etwas mehr Strom als einfache Kühlschränke.

#### Der Neue hilft sparen

Apropos Stromverbrauch: Kühlschränke laufen rund um die Uhr. Manche alten Geräte sind richtige Stromfresser. Ist ein Kühlschrank älter als zehn Jahre, sollte man einen Gedanken daran verschwenden, seinen Oldie gegen ein modernes Gerät auszutauschen. Ein spezieller Aufkleber – das Energieeffizienz-Label – ist auf jedem Gerät zu finden.

Am sparsamsten sind Kühlschränke der Klasse A. Sie verbrauchen zwischen 0,3 und 1 Kilowattstunde am Tag. Diese Geräte kosten zwar etwas mehr, auf die Dauer ihrer durchschnittlichen Lebenszeit von 15 Jahren ersparen sie einem Haushalt aber viel Geld. Kauft man ein Kühl- und Gefriergerät, sollten sich beide Teile getrennt regeln lassen.

#### Noch mehr Infos

Eine Broschüre „Besonders sparsame Haushaltsgeräte“ bietet die Verbraucherinitiative in Berlin an.

Für 0,62 Euro pro Minute als Faxabruf unter 0190-150 270-190 erhältlich.

Wer im Internet fündig werden will, welche Haushaltsgeräte genügsam mit Strom und Wasser umgehen, schaut nach unter [www.spargeraete.de](http://www.spargeraete.de)

## Gut verpackt

Lebensmittel aus dem Tiefkühlfach oder der Gefriertruhe schmecken frisch und gut. Vorausgesetzt, man beachtet beim Einfrieren Folgendes: Auf alle Fälle nur frische Ware verwenden. Je weniger Fett enthalten ist, desto geringer sind die Geschmacksverluste. Wer Gemüse vorher blanchiert, mindert den Vitaminverlust. Je tiefer die Einfriertemperaturen, umso besser ist das für die Lebensmittel. Bei größeren Mengen etwa acht Stunden vorher die Gefrierautomatik oder die Superfrost-Schaltung aktivieren. Die Gefrierbeutel und -behälter sollten reiß- und bruchfest sowie gut verschließbar sein. Das schützt vor Gefrierbrand. Auf Beutel und Behälter das Datum sowie die Inhalts- und Mengenangaben schreiben. Eine Vorratsliste erleichtert den Überblick. Etwa jedes halbe Jahr den Inhalt kontrollieren: Altbestände demnächst auf die Speisekarte setzen. Am besten taut man die Lebensmittel langsam im Kühlschrank auf. Bereits zubereitete Gerichte, Gemüse oder Steaks dürfen sofort in den Topf, die Pfanne oder die Mikrowelle.

#### Kühl rechnen

Wer beim Kühlen und Gefrieren nicht unnötig viel Strom verbrauchen will, sollte ein paar Tipps beherzigen:

- Kühl- und Gefriergeräte nie neben Heizung oder Herd stellen. Direkte Sonnenbestrahlung vermeiden.
- Lüftungsgitter hinten am Gerät frei halten.
- Innentemperatur richtig wählen: 5 bis 8 Grad im Kühlschrank, minus 18 Grad im Gefriergerät.
- Bei mehr als zweiwöchiger Abwesenheit den Kühlschrank abschalten. Eine geöffnete Tür verhindert die Schimmelbildung.
- Geräte nur kurz öffnen. Gute Ordnung im Innern erspart langes Suchen.
- Nur abgekühlte Speisen in den Kühlschrank stellen.
- Geräte ohne Abtauautomatik regelmäßig abtauen.
- Die Dichtungen säubern. Kaputte Dichtungen austauschen lassen.

# Treffpunkt Küche

Früher hantierte Mütter meist einsam mit Töpfen und Pfannen in der Küche. Heutzutage ist sie oft Kommunikationszentrum und Treffpunkt der ganzen Familie.

Wo immer es der Platz zulässt, entscheiden sich Küchenkäufer für einen Esstisch. Denn mit der Freude am besseren Kochen kommt auch die Lust auf gemeinsames Speisen und gute Gespräche. Soll die Küche offen oder geschlossen sein? Diese Frage taucht unweigerlich

auf, wenn man die Möglichkeit hat, beim Neubau zu entscheiden oder bei einer Sanierung eine Wand teilweise zu öffnen. Beide Varianten bieten Vorzüge. Bei einer zum Wohnraum hin geöffneten Küche haben Hausfrau oder Hausmann Gelegenheit, mit Kindern, Partnern oder

Freunden zu kommunizieren. Ist die Küche geschlossen, bleiben Essensdüfte im Raum und die typischen Arbeitsgeräusche sind im Wohnbereich nicht zu hören.

Was die Einrichtung der Küche betrifft, hat sich in den letzten Jahren ein deutli-



cher Wandel vollzogen. Musste früher alles in erster Linie gut funktionieren, legt man heute großen Wert auf eine noble und professionelle Ausstattung. Das gilt – so haben die Küchenhersteller festgestellt – zunehmend auch für junge Leute mit schmalen Geldbeutel. Breitere Auszüge, größere Arbeitsplatten, allein-stehende Küchenblöcke und formschöne Dunstabzugshauben sind angesagt. Auch bei den elektrischen Haushaltsgeräten wird immer weniger gespart. Vielfach kommen Apparate mit Mikroelektronik und ausgefeilter Technik zum Einsatz. Vor allem bei Elektroherden und Kühlschränken ist dieser Trend zu beobachten.

Wer seine Küche neu gestalten möchte, kann sie sich bei den Küchenherstellern und in Küchenstudios am Computer planen lassen. Nimmt man die Planung selbst in Angriff, müssen einige wichtige Grundüberlegungen vorausgehen:

- Die Lage vorhandener Strom-, Gas-, Wasser- und Abwasserleitungen in die Planung einbeziehen.
- Für die Vorbereitung beim Kochen zwischen Herd und Spüle eine Arbeitsfläche von mindestens 60, besser 90 Zentimetern vorsehen.
- Bei Beckenspülen sollten Rechtshänder ein Modell mit der Abtropffläche links vom Becken wählen, Linkshänder umgekehrt.

- Der ideale Esstisch bietet jeder Person eine Fläche von 65 Zentimetern Breite und 40 Zentimetern Tiefe. Einige Dinge erleichtern die Arbeit beträchtlich. So lassen sich moderne Backöfen in Sichthöhe in einen Schrank einbauen. Das ist bequemer und steigert die Vorfreude auf das Gericht, das man vor sich hinbrutzeln sieht. Das Gleiche gilt für Kühlschränke. Auf Augenhöhe zu öffnen, erspart das ständige Bücken und bietet einen besseren Überblick über den Inhalt. Besonders praktisch: hohe Vorratsschränke mit Auszügen auf Teleskopschienen. Sie zeigen schnell, was in ihnen steckt und sparen Raum, der für den Treffpunkt Küche nützlich ist.



*In einer offenen Küche spielt sich oft der größte Teil des Familienlebens ab*

### Licht schafft Sicherheit

Brot schneiden, Gurken hobeln oder Braten spicken – in der Küche wird mit spitzen und scharfen Gegenständen hantiert. Eine schlechte Beleuchtung der Arbeitsfläche erhöht die Verletzungsgefahr. Ideal ist hier Licht von oben, das keine Schatten wirft.

Leuchten unter den Hängeschränken oder Wandleuchten sorgen für gleichmäßige Beleuchtung. Das Licht der Deckenleuchten sollte man so hell wählen, dass problemlos zu erkennen ist, was sich in Regalen, Schränken oder Schubladen verbirgt.

## Im Trend: Garen mit Dampf

Wird Gemüse in Wasser gekocht, verliert es Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Damit's nicht fad schmeckt, ist reichlich würzen angesagt. Aber Gewürze ersetzen nicht den Eigengeschmack von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Alternative zum Wasserbad: Dampfgaren. Heißer Dampf umschließt die Lebensmittel, die wasserlöslichen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralien aber auch die Farben bleiben erhalten. Wissenschaftler der Justus-Liebig-Universität in Gießen und der Universität Koblenz-Landau nahmen den neuen Dampfgarer eines deutschen Herstellers unter die Lupe. Das Ergebnis: „Dampfgaren liefert im Vergleich zum traditionellen Kochen hervorragende Ergebnisse hinsichtlich der sensorischen und nährenden Qualität der Gemüse. Es unterstreicht ohne die Zugabe von Kochsalz den typischen Eigengeschmack von Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Co. Außerdem sind Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in hoher Konzentration vorhanden.“ So weist Brokkoli aus dem Dampfgarer einen 50 Prozent höheren Vitamin-C-Gehalt auf als Proben, die im Kochtopf zubereitet wurden.



*Reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen: Gemüse aus dem Dampfgarer*

# Leben im Farbenmeer

Mit einem Schwamm aufgetragen, erhält die Wand eine wolkige Struktur

Wem weiße Wände zu langweilig sind, der kann sich mit der Lasiertechnik südländisches Flair in die gute Stube holen.

Die Wände bilden die größte Fläche in einem Raum. Ihre Gestaltung beeinflusst, ob ein Zimmer kühl oder anheimelnd wirkt. Viele Jahre herrschte in den deutschen Wohnungen „weiße“ Monotonie. Die Wand diente lediglich als Hintergrund für Bilder und Möbel. Nun setzt sich die Lasurtechnik immer mehr durch. Wie in der Aquarellmalerei werden mehrere Schichten dünnflüssiger Farbe übereinander aufgetragen. So entstehen gemischte Farbtöne, die der Wand Struktur und Tiefe verleihen.

## Urlaub zu Hause

Besonders beliebt sind Farbmischungen, die ein wenig Urlaubsstimmung in die gute Stube zaubern. So erinnern verschiedene Blautöne beispielsweise an den sonnigen Himmel in südlichen Gefilden. Diese Flächen kann man auch mit einer wolkigen Struktur versehen. Geschickte Mischungen aus Gelb und Rot suggerieren einen stimmungsvollen Sonnenuntergang. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

### Vorrat anlegen

Es lohnt sich, Farbreste in einem dicht schließenden Behälter aufzubewahren. Am besten kühl und dunkel lagern. Auf diese Reserve kann man einige Monate lang zurückgreifen, um kleine Fehler auszubessern.

## Schicht auf Schicht

Zwar erlauben die gängigen Lasurmittel bis zu 20 Farbaufträge, doch bereits mit zwei Farbschichten lassen sich sehenswerte Ergebnisse erzielen. Voraussetzung ist ein weißer Hintergrund – fest, trocken, frei von Staub, Fett und Flecken.

## Der Fleck ist da

Wer glaubt, mit der Lasur kleine Macken verdecken zu können, irrt sich. Im ungünstigsten Fall sieht man den Kaffeefleck deutlicher als zuvor. Deshalb lohnt es sich, die Wand vorher mit weißer Farbe zu streichen. Als Untergrund für die Lasur eignen sich Raufasertapete oder Feinreibputz.

Um sicher zu gehen, dass der Farbton stimmt und um die Lasurtechnik zu üben, empfiehlt sich ein Testanstrich auf einer weiß gestrichenen Raufasertapete. Grundsätzlich gilt: Es wird von hell nach dunkel und von dünner nach dichter gearbeitet. Mit einem Lasurpinsel verteilt man die Farbe von oben nach unten in Form einer liegenden Acht. Größere Wandflächen erfordern zwei Maler. Damit ein einheitliches Bild entsteht, arbeitet man nebeneinander. Es ist ärgerlich, wenn die Farbe ausgeht. Denn der gleiche Farbton lässt sich kaum wieder nachmischen.

Deshalb gilt: lieber etwas mehr Lasurmittel einplanen. Je nach Saugfähigkeit

des Untergrundes kann man mit einem Liter Lasur bis zu 15 Quadratmeter Wandfläche bearbeiten. Wandlasuren bestehen überwiegend aus Wasser. Ihre Farbe erhalten sie von gemahlenden Farbkörnern, den Pigmenten. Der Lasurbinder ist farblos und besteht aus Zellulose, Schellack, pflanzlichen Harzen, Wachsen und Wasser. Pigmente und Binder gibt es im baubiologischen Fachhandel und Baumarkt. Die Lasur kann mit Lasurpinsel, Quast, Rolle, Spritzpistole, Ballentuch oder Schwamm aufgetragen werden. Je nach Arbeitsgerät unterscheidet sich das Oberflächenbild.





## Goethe und die Farben

Goethe war einer der Ersten in Deutschland, der sich für Wirkung und physikalische Grundlagen von Farben interessierte. „Gegen die Reize der Farben, welche über die ganze sichtbare Natur ausgebreitet sind, werden nur wenige Menschen unempfindlich bleiben“, schrieb er 1791 in seinen Beiträgen zur Optik. Goethe erkannte, dass Rot, Gelb und Blau Grundfarben sind.

## Welche Farben gibt es?

Rot, Gelb und Blau lassen sich nicht durch Mischung anderer Farben erzielen. Man unterscheidet zwischen „reimbunten“ und „unbunten“ Farben. Rot, Gelb und Blau sind reibunten, Schwarz und Weiß gelten als unbunt. Durch Mischung der drei Grundfarben unter Zugabe der „unbunten“ Farben Weiß und Schwarz lassen sich alle anderen Farben herstellen.

## Heilung im Farbbad

Schon die alten Ägypter beschäftigten sich mit der Wirkung der Farben. Pharaonin Nofretete ließ sich von ihrem Hofmediziner Badeöle in verschiedenen Farben zubereiten. Anregende Bäder wurden laut Überlieferung purpur gefärbt, beruhigende grün oder blau.

## Mit Farben wohnen

Farbexperten raten, alle Räume, in denen Bewegung stattfindet – zum Beispiel Kinderzimmer, Gänge, Esszimmer und Küche – in den Farben Rot, Orange und Gelb zu gestalten. Farben wie Grünblau, Blau oder Blauviolett sind Verinnerlichungsfarben. Sie gehören in Räume, in denen man sich sammeln will, beispielsweise Musik hört. Grün ist die ideale Farbe für das Arbeitszimmer oder das Büro. Sie erleichtert es, sachliche Entscheidungen zu treffen.

## Sehsinn und Farben

Licht und Farben haben einen starken Einfluss auf den Menschen: Der Sehsinn ist von allen menschlichen Sinnen am stärksten ausgeprägt. Rund 83 Prozent der vom Gehirn zu verarbeitenden Sinneindrücke entfallen auf ihn.



Fotos (2): Elizabeth Whiting Association

Nichts für Morgenmuffel: kühles Blau im Badezimmer



Foto: BIOFA

Hauchzarte Mohnblumen: Hier war ein Könner am Werk

# Der EZV verlost Rucksäcke

Die Tage werden länger, die Sonnenstrahlen wärmer. Jetzt treibt's viele wieder hinaus in die freie Natur.

Bei den ersten Spaziergängen und Wanderungen mit der Familie oder Freunden tankt man viel frische Luft und ein wenig Kondition. Da ist von Zeit zu Zeit eine Stärkung willkommen. Kein Problem, wenn Sie bei unserem Rätsel mitmachen und einen von drei praktischen Rucksäcken gewinnen. Darin ist alles enthalten, was man für ein Picknick braucht. Übrigens: Die Frage ist leicht zu beantworten, wenn man das Heft aufmerksam durchliest.



Alles drin für Speis und Trank – der Picknick-Rucksack ist bequem zu tragen. Wert: 44 Euro

**HIER UNSERE FRAGE:**

Wer beim Heizen Energie sparen möchte, kann das ohne Komfortverlust tun.

**Um wie viel Prozent verringert sich der Energieverbrauch, wenn man die Raumtemperatur um ein Grad reduziert?**

----- Prozent

**Schicken Sie die richtige Lösung an:**

EZV Energie- und Service GmbH Untermain  
Mainstrom-Rätsel  
Landstraße 47  
63939 Würth am Main  
Einsendeschluss: 16. Mai 2003  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen

**Herzlichen Glückwunsch!**

Die Gewinner des Rätsels für Kinder in unserer letzten Ausgabe stehen fest. Je ein MP3-Player ging an: Anja Mayer aus Eisenbach, Manuela Lüft aus Erlenbach und Katharina Forster aus Würth.