

März 2005

MainStrom

Das Kundenmagazin der Energie- und Service GmbH & Co. KG Untermain



Warmwasser:

Wir helfen Ihnen sparen

Günstiges Angebot:

EZV Family plus



Im weltweiten Netz

Ob zu Hause oder im Büro – ohne Computer geht heute (fast) nichts mehr. Den Strom dazu liefert der EZV. Haben Sie Fragen zur Stromversorgung. Dann rufen Sie einfach an: **(0 93 72) 94 55-0.**





Erwin Dotzel, erster Bürgermeister der Stadt Würth und Gesellschafter der EZV Energie- und Service GmbH & Co. KG

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Energieversorger stehen deutschlandweit ob ihrer vermeintlich „unbilligen“ Preisgestaltung in der öffentlichen Kritik. Ich möchte gar nicht ausschließen, dass dieser Vorwurf bei einigen Unternehmen gerechtfertigt sein mag. Doch das gilt mit Sicherheit nicht für den EZV. Denn die drei Kommunen Erlenbach, Obernburg und Würth achten als Anteilseigner und Aufsichtsgremium selbstverständlich darauf, dass „unser“ Stromversorger unsere Bürger nicht abzockt, sondern zu fairen Bedingungen beliefert. Im nationalen Vergleich mischt der EZV bei den günstigsten Anbietern mit. Das liegt natürlich nicht an unserer Kontrolle, sondern in erster Linie an einem Geschäftskonzept mit schlanken Strukturen und entsprechend niedrigen Kosten. Ganz davon abgesehen kommen die Überschüsse, die der EZV alljährlich erwirtschaftet, seinen Anteilseignern, also den Kommunen und damit der Bevölkerung zu Gute.

Rechnen, planen, sparen

Angesichts steigender Strompreise suchen viele Kunden nach Sparmöglichkeiten. Eine davon ist das Angebot EZV Family plus. Mit diesem Preismodell fahren all jene günstiger, die stromintensive Hausarbeiten wie waschen, trocknen, bügeln oder saugen in die späten Abendstunden oder aufs Wochenende verlegen können. Denn wer seine üblichen Gewohnheiten so umstellt, dass mehr als 40 Prozent des benötigten Stroms zwischen 22 und 6 Uhr oder am Wochenende verbraucht werden, spart mit EZV Family plus bares Geld. Werktags zwischen 22 und 6 Uhr und am Wochenende kostet die Kilowattstunde in diesem Tarif nämlich lediglich 8,4 Cent inklusive Steuern. Der Preis pro Kilowattstunde in den verbleibenden Zeiträumen liegt bei 16,2 Cent.

Um die Verbräuche in der jeweiligen Zeit exakt zu erfassen, braucht der Kunde ei-

nen speziellen Zähler. Den installieren die Monteure auf Kosten des EZV, also für den Kunden gratis. Wer sich noch nicht sicher ist, ob das Modell EZV Family plus auch wirklich das günstigste ist, kann bei den Energieberatern des EZV nachfragen. Die kennen sich bestens aus und wissen nach einem kurzen Gespräch, ob sich ein Umstieg für den EZV-Kunden lohnt oder nicht. Telefon (0 93 72) 94 55 - 32 oder- 33.



Inhalt

Seite 4-5

Würth: Die römische Filiale am Main



Seite 6-7

Bummeln, schauen, essen – ein Streifzug durch Bamberg



Seite 8-9

Einfach kochen – Tipps von Fernsehkoch Tim Mälzer



Seite 12-13

So baut man ein Dachgeschoss richtig aus



Impressum

MainStrom – das Kundenmagazin des EZV
 Herausgeber: EZV Energie- und Service GmbH & Co. KG Untermain, Landstraße 47, 63939 Würth am Main
 Telefon: (0 93 72) 94 55-0
 Fax: (0 93 72) 94 55-15
 Internet: www.ezv-energie.de
 E-Mail: 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

Römische Filiale am Main



Die Würther Kulturszene ist um ein Highlight reicher: Seit November 2004 bietet eine Dauerausstellung Einblicke in die römische Epoche der Stadt.

Wie in der Nachbarstadt Obernburg haben die Römer auch in Würth ihre Grenze gegen germanische Übergriffe bewacht. Funde, die Aufschluss über das Leben in jener Zeit geben, liegen jetzt für jedermann zugänglich im mit Unterstützung des EZV renovierten Dachgeschoss des alten Rathauses. Die verschiedenen Exponate, von Scherben über Münzen aus vier Jahrhunderten bis hin zu behauenen Steinblöcken zeugen von den handwerklichen und technischen Fähigkeiten der mediterranen Besatzungsmacht. Sogar Teile eines Dodekaeders, einer Art „Wür-

fel mit zwölf gleichen Flächen“, fanden die Archäologen in der Würther Erde. Weltweit sind nur eine Handvoll Dodekaeder entdeckt worden. Wozu sie die Römer benutzten, ist nach wie vor unklar – möglicherweise zum Messen von Entfernungen.

Mehr als die Ausstellungsstücke erklärt dem Laien jedoch ein eigens produzierter Film. Beeindruckende Computeranimationen zeigen, wie es vor fast 2000 Jahren in Würth ausgesehen haben könnte. Verantwortlich für den Film und die Konzeption des Museums zeichnet Dr. Heide Lüdemann. Die Archäologin arbeitete zwei Jahre lang für die Stadt. Sie wertete die vielen Funde wissenschaftlich aus und machte sie der Öffentlichkeit zugänglich. Für Bürgermeister Erwin Dotzel war es klar, dass sich die Stadt in dieser Sache engagiert: „Es ist doch einfach spannend zu wissen, was dort, wo wir heute leben, einmal gewesen ist.“

die Forschungen wieder ein. Das alljährliche Hochwasser begrub einst Ausgegrabenes wieder. Erst als Bürgermeister Erwin Dotzel beim Landesamt für Denkmalpflege anfragte, interessierte sich die Wissenschaft für Würth und seine römischen Hinterlassenschaften.

Erwin Dotzel konnte die Verantwortlichen in München davon überzeugen, auch die „Würther Römer“ einmal genauer unter die Lupe zu nehmen. Schließlich war Würth das letzte unerforschte Limeskastell der Region. Und die Stadt konnte den Forschern einen echten Vorteil bieten: In Würth sind die antiken Überreste nicht überbaut, sondern frei zugänglich. Lediglich Äcker und Obstwiesen befinden sich darüber. Ein angenehmer Aspekt der Forschung von Amts wegen war die Finanzierung. In Zeiten gebeutelter Stadtsäckel könnte kaum eine Kommune derart aufwändige Untersuchungen bezah-

Mehr Infos

Öffnungszeiten:

Samstag und Sonntag von 14 bis 17 Uhr.
Im Schiffahrtsmuseum anmelden.
Schiffahrts- und Schiffbaumuseum
Würth am Main, Rathausstraße 46
63939 Würth am Main

Führungen:

Ab 10 Personen und nach vorheriger telefonischer Anmeldung werden Führungen organisiert. Die Dauer beträgt etwa eine Stunde inklusive Film. Anmeldung unter (0 93 72) 98 93-0. Ein Besuch im Römermuseum Obernburg lässt sich bestens mit einem Ausstellungsbesuch kombinieren.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 14 bis 16 Uhr, Sonntag 10 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung.

Römermuseum Obernburg

Untere Wallstraße 29a
63785 Obernburg am Main
Telefon (0 60 22) 61 91-27.

Schon vor über 100 Jahren ...

Doch wie kam es überhaupt zu archäologischen Untersuchungen in Würth? Dass die Römer hier aktiv waren, wusste man schon Ende des vorletzten Jahrhunderts. Damals entdeckte der Kreisrichter Wilhelm Conrady die Überreste eines Kastells hinter der alten Ziegelei am Ortsausgang von Würth in Richtung Obernburg. Ein zweites, weniger befestigtes Kastell befand sich auf der Höhe des Odenwalds. Doch nach anfänglichen Grabungen mit teils bemerkenswerten Funden schlie-

Kontakt zum Förderverein

Eine Ausstellung wie „Die Römer in Würth“ aber auch das Schiffahrts- und Schiffbaumuseum Würth können ohne ehrenamtliche Helfer nicht existieren. Der Verein zur Förderung des Schiffahrts- und Schiffbaumuseums Würth am Main sorgt dafür, dass Museum und Römer-Ausstellung rechtzeitig und regelmäßig ihre Pforten öffnen. Wer die ehrenamtlichen Helfer unterstützen oder selbst tätig werden möchte, wendet sich an Rudi Bauer. Er ist der 1. Vorsitzende des Fördervereins. Telefon (0 93 72) 7 29 70.



len. Im Fall Wörth übernahm das Land die Kosten für den archäologischen Ausflug. Mit Hilfe einer speziellen Methode, der Magnetprospektion, machten die Archäologen das wieder sichtbar, was die Erde im Laufe der Jahrhunderte unter sich begraben hat. Die entsprechenden Untersuchungen fanden 2003 und 2004 statt. Inzwischen wissen die Forscher, dass in Wörth ein 83 mal 93 Meter großes Numeruskastell gestanden haben muss. Zwei Gräben und eine dicke Mauer schützten es gegen barbarische Angriffe.

Rekruten-Ausbildung

Schätzungsweise 150 Mann waren hier stationiert. Um das Kastell herum befanden sich ein Lagerdorf, in dem wahrscheinlich Angehörige, Händler, Handwerker und Gastwirte lebten, ein Badehaus und ein Exerzierplatz. Hier bildeten die römischen Offiziere ihre Rekruten aus. Im Wesentlichen Germanen. Denn in Wörth dienten keine „echten Römer“. Es waren – wie andernorts auch – praktisch nur Einheimische.



Kommunalpolitiker mit fundierten Kenntnissen der Antike: Bürgermeister Erwin Dotzel erklärt dann und wann bei Führungen, wie es in Wörth vor knapp 2000 Jahren ausgesehen haben könnte



Zahlreiche Funde zeugen von der Anwesenheit der römischen Besatzer. Im Alten Rathaus sind die schönsten Stücke ausgestellt

Anders als in Obernburg, wo den Römern ein eigenständiges Museum gewidmet wurde, hängt die Dauerausstellung „Die Römer in Wörth“ organisatorisch am auch überregional bedeutenden Schifffahrts- und Schiffbaumuseum. Hier, in der alten St. Wolfgangskirche in der Wörther Rathausstraße, müssen sich all jene melden, die sich die Römer-Ausstellung

im etwa 200 Meter entfernten Alten Rathaus anschauen möchten. Auf Wunsch und nach vorheriger Anmeldung gibt es auch Führungen für Gruppen ab zehn Personen. Wenn es seine Zeit zulässt und Not am Mann ist, führt schon einmal Bürgermeister Erwin Dotzel Besuchergruppen durch die Ausstellung und erklärt die wesentlichen Zusammenhänge.



Quelle: Interfoto
So sahen deutsche Ritter im 11. Jahrhundert aus. Einer von ihnen ziert auch das Bamberger Wappen

Bummeln, schauen und essen in Bamberg mutet wie eine Reise in alte Zeiten an: Zwischen drei Domen und schmalen Häusern lebt die Geschichte von Kaiser, Bischof und Rittersmann.

Von Rauchbier und Hörnla

Seit 1993 gehört die fränkische Stadt an der Regnitz zum Weltkulturerbe der Menschheit. Damals hat die UNESCO-Konferenz im kolumbianischen Cartagena festgestellt, was die Bamberger schon immer wussten: dass ihre Stadt einmalig ist. Sie bildet, so das Dokument,

BierSchmeckerTour

Wer sich als Tourist in Bamberg gern über die Bierkultur informieren möchte, begibt sich auf die BierSchmecker-Tour. Dabei kann man wählen zwischen zwei Routen: links oder rechts der Regnitz. Als „Marschgepäck“ gibt es einen Rucksack mit Souvenirkrug, Bierfilzsammlung und Postkarte. Eine Broschüre beschreibt die Brauereien, ihre Bierspezialitäten und die Sehenswürdigkeiten entlang des Weges. Fünf Gutscheine zum Probieren der Biere sind im Preis von 20 Euro enthalten. Erhältlich beim Bamberger Tourismus und Kongress Service. Beim „Sagenhaften Bamberger Bierabend“ stehen die Biertradition der Stadt und eine Spezialführung „Geister, Sagen und -Legenden“ im Mittelpunkt. Nach einem typischen Bamberger Abendessen mit Bier um 19 Uhr findet um 20.30 Uhr die Führung statt. Gegen 22 Uhr kehrt man in eine Brauereigaststätte zu Bier, Bierschnaps und Brezn ein. Das Ganze kostet 20,50 Euro. Buchen kann man für Gruppen ab 20 Personen über die Hotline (09 51) 29 76 310.

„eine gelungene Verbindung zwischen Weinbergen, Hopfengärten, Gemüsegärten und der Verteilung des städtischen Zentrums“. Das hat sich im Geschmack der Städter und ihrer Speisen niederschlagen. Zwar war es mit dem Weinanbau bald zu Ende, als ungünstiges Klima die Ernten dezimierte. Prächtig gedieh der Hopfen und die Bürger nutzten diese Gabe der Natur: Heute rühmen sie sich, das Bier als „wichtigstes Traditionserbe“ in die Gegenwart gerettet zu haben. Immer noch sitzen die Bamberger abends in der Runde, heben das schäumende Glas und danken Fürstbischof Heinerich dem III., der ein Reinheitsgebot erfand, bevor die Münchner vom Nutzen der Norm ahnten: 1489, also 27 Jahre vor dem Erlass des Herzoglich Bayerischen Reinheitsgebotes, verfügte der fränkische Heinerich, in das Bier nichts als Hopfen, Malz und gutes Wasser zu tun.

Spezialitäten aus der Region

Das hatte Folgen: Noch heute trinkt der Bamberger aus Dankbarkeit jährlich 280 Liter des sauberen Getränks. Die richtige Grundlage für den Biergenuss schafft gutes Gemüse aus Bambergs Gärten: Auf der typischen Speisekarte finden sich Keesköhl (Kohlrabi), Stazineri (Schwarzwurzeln) und Behat (Spinat). Den Spitzenplatz unter den edlen Gartengewächsen nimmt eine eher unscheinbare Pflanze ein: Bambergs Gärt-

ner haben die Hörnla-Kartoffel wieder entdeckt, eine uralte Züchtung, einst verdrängt von der Sieglinde, heute aber bei Gartenbau- und Küchenkennern die gefragteste Art. Was eignet sich besser als ein Kartoffelgericht, um den Magen eines Biertrinkers richtig zu stärken?

©Archiv des BAMBERG Tourismus & Kongress Service



Was Bambergs adelige Herren, die Fürsten und Bischöfe aßen und tranken, ist nicht genau überliefert. Was sie bauen ließen, hat Bestand. Drei Dome errichteten sie am Ufer der Regnitz, schöne Brücken und ein prächtiges Rathaus. Besonders das Wirken der Heinrichs bleibt in Bamberg unvergessen: Der erste, Herzog von Bayern, wagte den Aufstand gegen König Otto, wurde Zänkerer genannt und abgesetzt.

Dombau zu Bamberg

Der zweite Heinrich, sein Sohn, kam zu Ruhm und Ehre. Nach dem Tod seines Vaters im Jahre 995 übernahm er das Herzogtum Bayern, gründete das Bistum Bamberg und ließ den ersten Dom erbauen (1002 bis 1012). Der edle Mann ergriff die Macht, erklärte sich zum Nachfolger des Deutschen Königs

und wurde später König von Italien. Es gelang Heinrich dem II., der Frankennmetropole zu Reichtum zu verhelfen. 1014 reiste er zu Papst Benedikt dem VIII. an den Tiber und ließ sich zum Kaiser krönen. Er führte Kriege gegen die Byzantiner und wird noch heute dafür gerühmt, das Deutsche Reich gefestigt zu haben. Heinrichs Ableben beendete den Weg auf der Ruhmesleiter nicht: Rom nahm ihn später samt Ehefrau Kunigunde in den Kreis der Heiligen auf.

Als gastronomisches Zeichen seiner Regentschaft wird heute in Bamberg ein Heinrichs-Bier ausgeschenkt, gebraut von Mahrs Bräu im Stadtteil Wunderburg und nicht nur von Kaiserfreunden gern getrunken. Beliebt sind auch die Kunigunden-Kringel, ein zartes Buttergebäckstück.



Bier und Feste

Bamberg hat den Ruf „Stadt des Bieres“. Denn mit zehn Brauereien in der Stadt und rund 90 im Landkreis ist die Sudkessel-Dichte größer als die Münchens (sechs Brauereien). Alles rund um die Tradition des Bierbrauens erfahren Bamberg-Besucher beim alljährlichen Tag des Bieres. Er findet heuer am 23. April statt. Hier kann man die Biersorten vergleichen und genießen. Die nach uralten Hausrezepten gebrauten Biere wie Ungespundenes, Pils, Rauchbier oder Weißbier offerieren die Wirtinnen und Wirte ihren Gästen zu den fränkischen Ess-Spezialitäten. Doch mit dem „Tag des Bieres“ sind die Feierlichkeiten in Bamberg nicht erschöpft. Die zahlreichen Kirchweihen sorgen dafür, dass fast an jedem Wochenende unter freiem Himmel gefeiert wird. Höhepunkt ist die Sandkirchweih (25. bis 29. August), bei der es fünf Tage lang in der Altstadt hoch hergeht. Auch das Fränkische Weinfest im Innenhof des Schlosses Geyerswörth (24. bis 26. Juni) sowie am 2. Juli das Brauerei-Nostalgiefest in der Fußgängerzone dürften viele Einheimische und Touristen anlocken.

Das Bamberger Rathaus gehört zu den schönsten Gebäuden der Stadt und ist idyllisch gelegen

Infos aus erster Hand

Näheres über Bamberg erfährt man beim Tourismus und Kongress Service.
 Telefon (09 51) 29 76 200-204,
 Fax (09 51) 29 76 222,
 Internet www.bamberg.info
 E-Mail touristinfo@bamberg.info



Einfach kochen!

„Schmeckt nicht, gibt's nicht!“, so das Credo von Tim Mälzer. Der VOX-Fernsehkoch bringt Schwung in die Küchen – und begeistert mit pffiffigen und dabei einfachen Gerichten.



Königsberger Klopse

Zutaten (für vier Personen)

- 2 altbackene Brötchen
- 600 g Kalbshack
- 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL fein gehackte Petersilie,
- 2 EL Kapern
- 1 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer
- je 50 g Butter und Mehl
- 200 g Sahne

Brötchen in warmem Wasser zehn Minuten einweichen, ausdrücken. Mit Hackfleisch, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Senf und Petersilie in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit feuchten Händen zu acht runden Klopsen formen.

Die Hackbällchen in zwei Liter leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben. Bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten. 0,8 Liter Kochfond in einen zweiten Topf umfüllen. Butter und Mehl miteinander verkneten und flöckchenweise unter Rühren zum Fond geben. Dann zwei Minuten kochen lassen.

Jetzt Kapern und Sahne einrühren, aufkochen lassen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss die Klopse in die Sauce geben. Dazu passt hervorragend Risi-Pisi.

Geht einfach und schmeckt gut – Königsberger Klopse mit Risi-Pisi

Brombeer-Fool

Zutaten (für vier Personen)

250 g tiefgekühlte Brombeeren
200 g Sahne
50 g Zucker
300 g Quark mit 40 Prozent Fett
125 g Amaretti-Kekse

Die Brombeeren antauen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Amaretti-Kekse zerbröseln, dann abwechselnd Brombeermus, Sahnequark und Keksbrösel in vier Gläser schichten.



Risi-Pisi

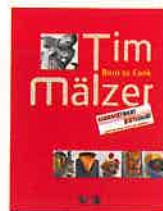
Zutaten (für vier Personen)

80 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Langkornreis
etwas Salz und Pfeffer
400 ml Instantbrühe
250 g tiefgekühlte Erbsen

Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Reis zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe untermischen, auf kleiner Flamme zugedeckt etwa 20 Minuten garen. Die Erbsen untermischen und nochmals fünf Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen.

Born to cook

Alle Rezepte auf dieser Seite stammen aus Tim Mälzers erstem Buch „Born to Cook“.



Es führt quer durch die Rezeptelandschaft: Alltagsgerichte und Sonntagsbraten stehen in direkter Nachbarschaft zu Süßem und Kochen für zwei. Neben exotischen Rezepten findet der Hobbykoch auch Hausmannskost à la Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat oder eine Huldigung an Omas Nusskuchen und dazu wertvolle Tricks für viele Handgriffe in der Küche. Einladend für Einsteiger, anregend für den gestandenen Hobbykoch.

Verlag Mosaik bei Goldmann, ISBN 3-442-39079-6, Preis 19,90 Euro.

Tim Mälzer – mit beiden Beinen in der Küche

„Keine Angst und fürchtet euch nicht! Meine Botschaft ist einfach: Beim Kochen kann eigentlich nichts schief gehen.“ Der das schreibt, versammelt als Fernsehkoch von Montag bis Freitag eine Million Zuschauer und mehr vor dem Bildschirm und hat im Oktober sein erstes Buch veröffentlicht: „Born to cook“.

Tim Mälzer will erreichen, „dass Essen wieder normal wird“ und trifft den Nerv von Zuschauern und Lesern.

Der heute 33-Jährige lernte Koch, weil er Hoteldirektor werden wollte. Nach der Ausbildung ging er zwei Jahre nach London, arbeitete danach mehrere Jahre in Hamburg in leitender Position und eröffnete 2002 mit Christian Senkel in einem kleinen Lotsenhaus am Hafen sein eigenes Restaurant, „Das Weiße Haus“.

50 Plätze in zwei Räumen, ein Mittagstisch mit Preisen zwischen 5,50 und 7,90 Euro und abends Drei- oder Vier-Gänge-Menüs

für 27 bis 35 Euro. Denn: „Es gibt so Sachen, die einfach schweinelecker sind, aber nicht die Welt kosten müssen.“ In seinem TV-Studio bringt Mälzer mit Können und schneller Hand Leben in die Küche. Wer ihm zusieht merkt, hier wird nicht zelebriert, hier wird nicht gekünstelt. Er ist jemand, der mitten drin steckt und immer weiß, wo er hin will. Kochen ist Arbeit, ist Organisation – und Vorfreude, die Aussicht auf Genuss.

So liest sich auch „Born to cook“. Das Buch ist übersichtlich gegliedert, enthält Fotos zu jedem Rezept und viele Momentaufnahmen vom Koch. Während er sich in die Töpfe schauen lässt, plaudert Tim Mälzer über sein Leben: von der Ur-Oma und ihrer Zitronenrolle, von polternden Küchenbullen und etwas exotischeren Rezepten.

Sein Rat: „Seien Sie mutig, probieren Sie aus, experimentieren Sie!“ Denn schmeckt nicht, gibt's nicht ...



Tim Mälzer, ein Paradiesvogel in der strengen Zunft der Meisterköche

Im warmen Regen

Eine belebende Dusche, ein entspannendes Vollbad – eine vernünftige Warmwasserversorgung bringt Komfort in den Haushalt.

Fürs Duschen, Waschen und Kochen benötigt der deutsche Durchschnittsbürger zwischen 30 und 50 Liter Warmwasser täglich. Das entspricht immerhin rund 10 bis 15 Prozent des gesamten Energie-

bedarfs eines Haushalts. Da lohnt es schon, sich über eine vernünftige Warmwasserversorgung Gedanken zu machen. Grundsätzlich unterscheidet man bei der Warmwasserversorgung zwischen zen-

tral und dezentral. Die zentrale Variante in Verbindung mit einer Gebäudeheizung empfiehlt sich vor allem für Einfamilienhäuser. Ein Heizkessel liefert die Wärme für die Wohnräume und erwärmt das Wasser gleich mit. Der zentrale Warmwasserspeicher bietet viel Komfort, denn er versorgt das komplette Haus mit größeren Mengen ohne lange Wartezeiten. Wird ein solcher Speicher mit Strom betrieben, kann man zum Aufheizen nachts den günstigen Niedertarif nutzen.

Geringe Wärmeverluste

Vor allem für Mehrfamilienhäuser eignet sich eine dezentrale Warmwasserversorgung. Hier lassen sich die Verbrauchskosten jeder einzelnen Wohnung direkt vom Stromzähler ablesen.

Ein weiterer Vorteil sind die kurzen Leitungswege bis zur Zapfstelle. Daraus ergeben sich geringe Wärmeverluste. Die Geräte lassen sich problemlos – auch nachträglich – über oder unter der jeweiligen Entnahmestelle installieren. Die Temperatur kann man vor Ort und nach Bedarf einstellen. Es gibt sogar Geräte, die per Funk zu steuern sind.

Aufs Grad genau

Welches Warmwassergerät das richtige ist, hängt von der an einer Zapfstelle benötigten Wassermenge ab. Kochend-Wassergeräte liefern bis zu fünf Liter mit

Nur wenn warmes Wasser in ausreichenden Mengen mit den richtigen Temperaturen gezapft werden kann, ist die Dusche ein reines Vergnügen



Sparsam zapfen

Warmes Wasser kostet Geld. Hier einige Tipps, wie man sparsam damit umgeht:

- Tropfende Wasserhähne reparieren lassen. Zehn verlorene Tropfen pro Minute summieren sich zu 170 Litern verschwendetem Wasser pro Monat.
- Spülen unter fließendem Wasser ist teuer. Daher auch bei wenig Geschirr: Pfropfen in den Ausguss. Ein elektrischer Geschirrspüler arbeitet günstiger.
- Duschen statt baden: Einmal baden verbraucht so viel Energie und Wasser wie dreimal duschen.



maximal 100 Grad. In Speichern mit wärmedämmten Innenbehältern (Fassungsvermögen mehrere hundert Liter) steht das Wasser mit der eingestellten Temperatur sofort bereit. Komfortabel und sparsam sind elektronische Durchlauferhitzer. Das Wasser fließt aufs Grad genau aus dem Hahn. Thermische und hydraulische Durchlauferhitzer halten zwar die Wassertemperatur nicht immer gleichmäßig, sind dafür aber relativ preiswert.

Warmwasser im Internet

www.ratgeber-bauen.de

Hier gibt es Tipps für die Renovierung der eigenen vier Wände.

www.verbraucherzentrale.de

Informationen um die Warmwassererzeugung und Trinkwasser.

www.gutesbad.de

Alles, was man rund ums Bad wissen sollte.

Wärme aus der Umwelt

Mit kostenloser Wärme aus der Umwelt produziert eine Wärmepumpe warmes Wasser. Sie nutzt die Abwärme von Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Gefriertruhen oder Heizkesseln. Eine solche Wärmepumpe gibt es als Kompaktgerät mit einem Speicherinhalt von 300 bis 400 Litern.

Sonnenkollektoren wandeln Sonnenstrahlen in Wärme für die Warmwasserproduktion um. Die Energie steht in einem Solarspeicher zur Verfügung. Für die Wasserversorgung eines Vier-Personen-Haushalts reichen sechs Quadratmeter Kollektorfläche und 300 bis 400 Liter Speichervolumen. Ein Elektro-Heizstab im Speicher, ein Solar-Durchlauferhitzer oder eine Wärmepumpe sorgen für warmes Wasser, wenn die Sonne mal nicht scheint.



Elektrische Wärmepumpen nutzen kostenlose Abwärme – zum Beispiel von Heizkesseln – um Energie zu produzieren

Geld vom Staat

Wer die Warmwasserversorgung modernisieren möchte, kann im Rahmen des Programms „Wohnraum Modernisieren“ der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) zinsgünstige Finanzierungsmittel erhalten. So werden beispielsweise Baumaßnahmen zur Verbesserung des Gebrauchswertes eines Gebäudes unterstützt. Dazu gehören die Erneuerung von Sanitärinstallationen und der Warmwasserversorgung. Auch für Anlagen zur Nutzung kostenloser Sonnenenergie für die Warmwasserbereitung (Solarthermie) erhalten private Verbraucher Finanzierungshilfen von der KfW. Dafür stehen die Programme „CO₂-Gebäudesanierung“ und „Wohnraum Modernisieren“ bereit. Wer mehr über die Einzelheiten wissen möchte, wird im Internet fündig:

www.kfw-foerderbank.de

Die KfW-Förderbank gibt auch mit ihrem Infocenter Auskunft: 0 180-1 33 55 77 (deutschlandweit zum Ortstarif).



Zusätzlicher Wohnraum ist viel wert – mit ein wenig Geschick kann man einen ungenutzten Dachboden umbauen. Geübte Heimwerker übernehmen einige Arbeiten selbst und sparen so Geld.

Wohnen – ganz gemütlich unterm Dach

Die Familie bekommt Zuwachs. Ein Kind studiert bald und will ungestört von den Eltern wohnen. Ein Appartement unter dem Dach ließe sich gut vermieten. Gründe, den Dachboden auszubauen,

gibt es viele. Der geschickte Heimwerker übernimmt einige Arbeiten in eigener Regie und spart so Geld. Der künftige Wohnraum sollte vorab so genau wie möglich geplant werden: von Dachsanierung und Raumaufteilung bis hin zur Platzierung der Anschlüsse. Wie groß wird das Bad, wohin kommen Duschtasse, WC und Waschbecken? Soll später eine Küchenzeile nachgerüstet werden? Wie steht es mit Strom, Heizung und Telefonleitung? Und: Wo sollen voraussichtlich welche Möbel hin?

Gut gedämmt ist halb geheizt

Soll der Dachboden bewohnbar sein, muss das Dach gedämmt werden. Sonst geht im Winter Wärme verloren, im Sommer dringt zu viel Hitze ein. Es kann auch sinnvoll sein, die Außenmauern und die Decke zum darunter liegenden Geschoss gegen Wärme und Trittschall zu dämmen.

Optimal für das Gebäude ist es, wenn Dach und Außenmauern von außen gedämmt werden. Das muss allerdings der Fachmann erledigen. Soll es weniger aufwändig sein, dämmt der Heimwerker selbst von innen. Als Material dient dabei etwa Mineralwolle. Mittlerweile gibt es auch Dämmmittel aus nachwachsenden Rohstoffen wie Hanf, Wiesengras oder Schurwolle. Die Matten werden in Rollen gekauft und vor Ort auf die Breite der längs verlaufenden Dachbalken, der Sparren, zugeschnitten. An den Seiten sollten etwa zwei Zentimeter überstehen. Dann passt der Hobby-Handwerker sie an ihrem



Gemeinsam mit Freunden kann man ein Dachgeschoss kostengünstig ausbauen



Wer gut dämmt, bekommt seine Heizkosten in den Griff

Auf die Innenseite werden nun besondere Kunststoffplanen getackert, die „Luft- und Dampfsperren“. Sie bestehen aus PVC oder Polyethylen und hindern die Feuchtigkeit aus dem Raum daran, in die Dämmschicht einzudringen. Wichtig: Die Bahnen großzügig überlappen lassen und luftdicht mit geeignetem Klebeband verbinden.

Gut verpacken

Auch Kamine, Masten oder Dunstrohre sollte man gut verpacken, damit der Dampf kein Schlupfloch findet. Dann kann der Heimwerker das gedämmte Dach bis zum Fußboden mit Paneelen oder Profilbrettern verkleiden. Bei Vertäfelung mit Profilholz steckt er die Paneelen so ineinander, dass die schmalen Federn nach oben zeigen: So dringt keine Feuchtigkeit in die Nuten ein. Wer an den Außenseiten Stellwände für Möbel oder Räume haben will, erspart sich mit Gipskarton-Platten (Rigips) die Maurer-Lehre. Die Platten werden von beiden Seiten auf Metallständer aufgeschraubt, zwischen den Außenseiten bleibt Platz für Dämmmaterial. Sind alle Gipsplatten an Ort und Stelle, müssen nur noch die Fugen verspachtelt und die Wände gestrichen werden – fertig ist das Paradies unterm Dach.

Bestimmungsort ein, so dass die Matten bündig mit der Vorderseite der Sparren abschließen.

Sackgasse für Dampf

Dabei darf keine Fuge entstehen, sonst bildet sich eine Wärmebrücke – eine kalte Stelle, an der die Dämmung unterbrochen ist. Das mindert nicht nur die Dämmwirkung, hier kann sich mit der Zeit auch Feuchtigkeit in der Gebäudehülle sammeln, Schimmel entsteht. Die Innendämmung muss daher besonders präzise gearbeitet sein.

Hier muss der Fachmann ran

Ein Dachbodenausbau ist vielerorts genehmigungspflichtig. Deshalb vor Beginn der Planungen beim Bauamt nachfragen. Positiv: Die Mitarbeiter kennen (meist) die Fördertöpfe, etwa das „Markteinführungsprogramm Dämmstoffe aus nachwachsenden Rohstoffen“ aus dem Bundesverbraucherschutzministerium.

Einige Fragen zur Baustatik muss der Fachmann beantworten: Ist der Dachboden hoch genug und trägt die Geschossdecke das Gewicht zusätzlicher Aufbauten? Stören Stütz- oder Querbalken später im Innenraum? Muss das Dach saniert werden? Wo ist der beste Platz für ein Fenster oder eine Gaube, wo für die Treppe?



Exaktes Arbeiten ist beim Dämmen wichtig

Kuschlig warm – günstig mit Strom

Für Dachausbauten gelten bei Wärmedämmung und Heizung die Vorschriften der Energieeinsparverordnung. Infos gibt die Deutsche Energieagentur kostenlos unter der Hotline 0 800-0 73 67 34 sowie unter www.dena.de

Die Heizung sollte sehr früh geplant werden. Ist eine Anbindung an die Zentralheizung machbar? Wenn nicht, bieten sich elektrische Raumheizungen als Alternative an.

Sehr günstig arbeiten Speicherheizungen. Im Kompaktgerät heizen sich Spezialsteine über Nacht auf und geben die Wärme tagsüber ab. Bei einer Speicher-Fußbodenheizung wird über den dünnen Heizmatten ein sieben bis zwölf Zentimeter dicker Spezial-Estrich verlegt. Ebenfalls eine Möglichkeit: Lüftungs-Speicherheizgeräte. Sie vereinen die Vorzüge der Speicherheizung mit denen einer dezentralen Wohnungslüftung mit Wärmerückgewin-

nung. Diese Geräte stehen für die Zu- und Abluftleitungen an einer Außenwand. Die Direktheizung gibt Wärme ab, sobald sie eingeschaltet wird. Sie eignet sich, wenn der Dachboden selten genutzt werden soll. Eine Variante: die Direkt-Fußbodenheizung, die nur einen geringen Bodenaufbau benötigt und sich wie die Direktheizung fürs Bad empfiehlt. Weitere Infos im Internet unter www.waerme-plus.de

Wichtige Adressen und Rufnummern

Postanschrift

EZV Energie- und
Service GmbH & Co. KG
Unterrain
Landstraße 47
63939 Wörth am Main
Telefon (0 93 72) 94 55-0
www.ezv-energie.de



Geschäftszeiten

Montag bis Donnerstag von 8 bis 12.15 Uhr
und 13 bis 16.25 Uhr
Freitag von 8 bis 11.30 Uhr und
nach Vereinbarung

Servicenummern

Energieberatung, Fragen zur Abrechnung

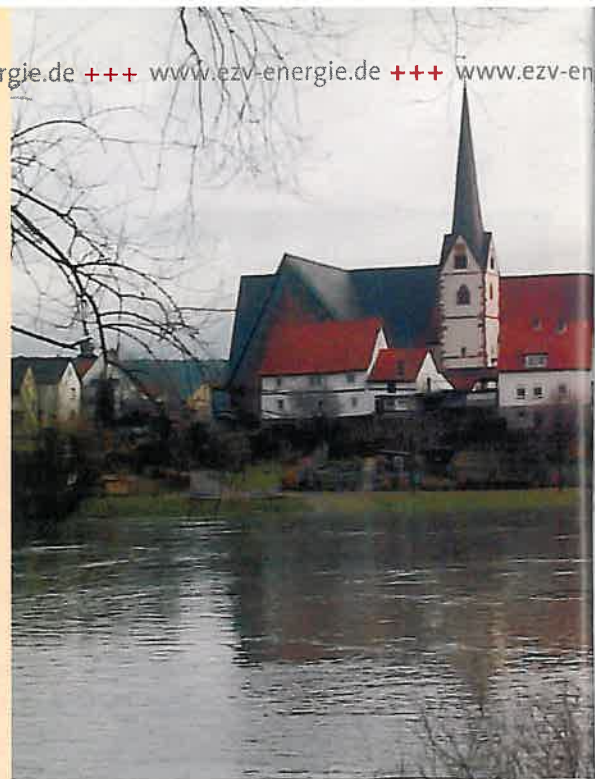
Eugen Berninger
(0 93 72) 94 55-32
Chris Schreck
(0 93 72) 94 55-33
Fax: (0 93 72) 94 55-15

Technischer Service

Hausanschlüsse für Strom, Breitband
und Telefon
(0 93 72) 94 55-20

Störungsmeldungen

0171-5 18 55 92



Stadtverwaltungen

Erlenbach am Main

Stadtverwaltung Erlenbach
Bahnstraße 26
63906 Erlenbach am Main
Postfach 1380
Telefon (0 93 72) 7 04 - 0
Fax (0 93 72) 7 04-10
E-Mail rathaus@stadt-erlenbach.de
www.stadt-erlenbach.de

Öffnungszeiten Rathaus

Montag bis Freitag 8 bis 12 Uhr
Montag 13 bis 18 Uhr
Dienstag und Donnerstag 13 bis 16 Uhr

Öffnungszeiten Bürgerbüro

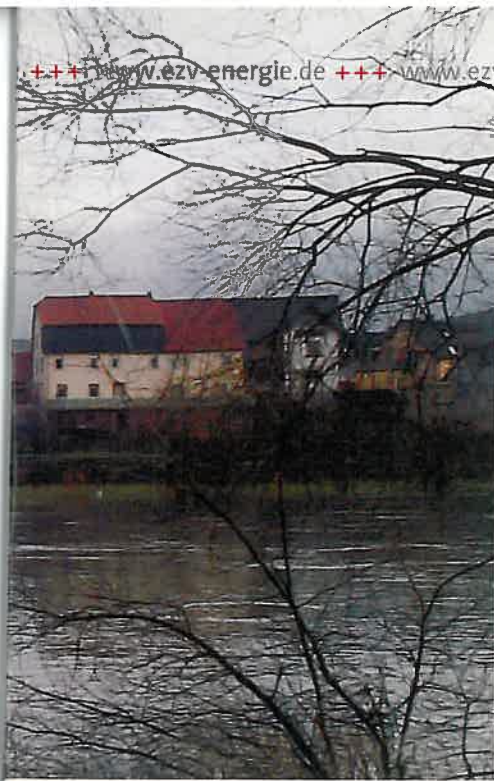
Montag 8 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr
Dienstag und Donnerstag: 8 bis 12 Uhr
und 13 bis 16 Uhr
Mittwoch und Freitag 8 bis 12 Uhr

Obernburg am Main

Stadtverwaltung Obernburg am Main
Römerstrasse 62-64
63785 Obernburg am Main
Telefon (0 60 22) 61 91-0
Fax (0 60 22) 61 91-39
E-Mail mail@obernburg.de
www.obernburg.de

Öffnungszeiten Rathaus

Montag bis Freitag: 8.30 bis 12 Uhr
Donnerstag: 14 bis 18 Uhr



Wörth am Main

Stadt Wörth am Main
 Stadtverwaltung Wörth
 Luxburgstraße 10
 63939 Wörth am Main
 Postfach 1165
 Telefon (0 93 72) 98 93-0
 Fax (0 93 72) 98 93-40
 E-Mail postmaster@woerth-am-main.de
Öffnungszeiten Rathaus:
 Montag bis Freitag: 8 bis 12 Uhr
 Mittwoch: 8 bis 12 und 13.30 bis 18 Uhr

Freizeit und Kultur

Schiffahrts- und Schiffbaumuseum mit Dauerausstellung Römer in Wörth

Rathausstraße 72
 63939 Wörth am Main
 Telefon (0 93 72) 7 29 70
 Telefon außerhalb der Öffnungszeiten
 (0 93 72) 9 89 30



Öffnungszeiten

Samstag und Sonntag 14 bis 17 Uhr und nach Vereinbarung

Römermuseum Obernburg

Untere Wallstraße 29a
 63785 Obernburg am Main
 Telefon (0 60 22) 61 91-27

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 14 bis 16 Uhr,
 Sonntag 10 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung

Musikschule Obernburg e.V.

Untere Wallstraße 8-10
 63785 Obernburg am Main
 Telefon (0 60 22) 50 63 11 oder
 (0 60 22) 61 47 11
 Fax (0 60 22) 61 47 09
musikschule@obernburg.de

Musikschule Erlenbach

Hauptstraße 49
 63906 Erlenbach am Main
 Telefon (0 93 72) 94 13 98
 Fax (0 93 72) 9 43 41
musikschule@stadt-erlenbach.de

Freibad Erlenbach

Mechenharder Straße
 63906 Erlenbach am Main
 Geöffnet von Mitte Mai bis Mitte September je nach Witterung
Öffnungszeiten
 Witterungabhängig täglich
 von 9 bis 21 Uhr

Schulschwimmbad Wörth

In der Volksschule
 Landstraße 50
 63939 Wörth am Main
Öffnungszeiten
 Montag: 17 bis 20 Uhr
 Mittwoch: 17 bis 21 Uhr
 Donnerstag: Warmbadetag
 17 bis 19 Uhr, Frauen 19 bis 21 Uhr
 Freitag: Senioren 13 bis 15 Uhr, Eltern mit Kleinkindern 15 bis 17 Uhr, allgemein 17 bis 19 Uhr, Erwachsene 19 bis 21 Uhr
 Samstag: 13 bis 16 Uhr
 Sonntag: Erwachsene 9 bis 10 Uhr, allgemein 10 bis 12 Uhr

Termine

Highlights in der Kochsmühle



Samstag, 9. April 2005,

Peter Spielbauer: „SchlaSchla“

Samstag, 7. Mai 2005,

„Total Phänomenal“ Comedy Mixed Show im Bürgerzentrum Elsenfeld

Beginn jeweils 20 Uhr, Reservierung telefonisch oder im Internet,
 Telefon (0 60 22) 79 34,
www.kochsmuehle.de

Veranstaltungen

Erlenbach

Samstag, 16. April, 20 Uhr

Konzert der Eintracht Mechenhard in der Frankonia-Turnhalle

Sonntag, 17. April, 17 Uhr.

Sinfoniekonzert mit der jungen Philharmonie der Musikschule Erlenbach in der Frankenhalle

Mittwoch, 20. April, 20 Uhr

Comedy mit dem Ausbilder Schmidt in der Frankenhalle

Obernburg

Sonntag, 17. April

Basar des Kindergartens „Abenteurerhaus“ in der Sport- u. Kulturhalle Eisenbach

Freitag 29. April

Apfelblütenfest auf dem Festplatz Obernburg

Sonntag, 8. Mai

Verkaufsoffener Sonntag mit Marktreiben in der Altstadt Obernburg

Wörth

Samstag, 23. April, 20 Uhr

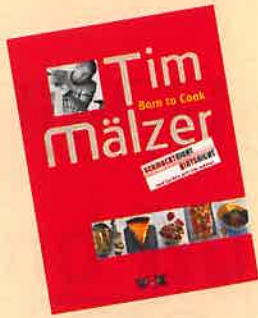
Konzert „New Acoustic“ im Schiffahrtsmuseum

Sonntag, 1. Mai

Maifest des Schützenvereins im Schützenhaus

Donnerstag, 26. Mai

Fronleichnam mit Frühschoppen im Pfr.-Kerber-Saal und Kirchenparade



*Schmeckt nicht,
gibt's nicht – sagt
Fernsehkoch Tim
Mälzer. Seine
Rezepte sind für
jedermann leicht
nachzukochen*



EZV: Kochbücher zu gewinnen

Frische und kreative Küche mit Materialien zu alltagstauglichen Preisen – Tim Mälzer ist auf VOX zu einem der Stars der Fernsehkoch-Szene avanciert. Er arbeitet mit einfachen Zutaten und seine Gerichte sind problemlos nachzukochen. Möchten Sie gern eines seiner vielen Rezepte ausprobieren? Kein Problem, wenn Sie bei unserem Rätsel mitmachen und gewinnen. Denn wir verlosen diesmal fünf der neuen Kochbücher des jungen Starkochs. Und zu jedem der Bücher gibt es noch die praktische Tim-Mälzer-Zange dazu, die das Hantieren mit den Zutaten erleichtert.



Hier unsere Frage:

Wie viel warmes Wasser verbraucht ein Bundesbürger im Durchschnitt pro Tag?

Ein Tipp: Die Lösung finden Sie im Heft.

Schreiben Sie die Antwort auf eine Postkarte und schicken diese an

Herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner des Rätsels unserer letzten Ausgabe stehen fest.
Jeweils ein MP3-Player ging an:
Dietrich Walther aus Erlenbach
Jürgen Lammert aus Obernburg
Jonas Hefter aus Wörth

EZV Energie und Service GmbH & Co. KG
Untermain
MainStrom-Rätsel
Landstraße 47
63939 Wörth am Main

Einsendeschluss: 29. April 2005
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.