

Juni 2006

MainStrom



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

Unser Preisrätsel:
Espressomaschinen
zu gewinnen

*Apfelblütenkönigin
2006*

die
wenn



Wir bleiben cool – auch wenn's ein heißer Sommer werden sollte. Strom vom EZV sorgt dafür, dass bei Hitze ein kühles Lüftchen weht. Wenn Sie mehr wissen möchten, rufen Sie uns an: **(0 93 72) 94 55-0.**



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser, in der letzten Ausgabe unserer Kundenzeitschrift MainStrom hatten wir darüber berichtet, dass die Energiepreise weltweit durch den großen Bedarf steigen. Das führte dazu, dass der EZV deutlich mehr an seinen Stromlieferanten bezahlen muss. Deshalb kamen wir nicht umhin, auch für unsere Kunden die Preise zu erhöhen. Es gibt allerdings noch einen weiteren Grund – den viele Verbraucher gar nicht kennen – warum die Preise anziehen: das starke Anwachsen der Abgaben an den Staat. Darüber wollen wir Sie in dieser Ausgabe informieren.

Bis zur Öffnung des Strommarktes im Jahr 1998 gingen rund 24 Prozent des von den Verbrauchern zu zahlenden Strompreises an den Staat. Heutzutage ist dieser Wert auf nahezu 40 Prozent geklettert. Das heißt, von jedem Euro, den der EZV Ihnen in Rechnung stellt, gehen etwa 40 Cent an den Staat. Zu diesen Abgaben gehört zum Beispiel die Strom- oder Ökosteuer. Pro Kilowattstunde wird ein fester Betrag erhoben; er liegt derzeit bei 2,38 Cent je Kilowattstunde inklusive Mehrwertsteuer. Laut Gesetz dient die Stromsteuer vor allem zur Senkung des Energieverbrauchs und der Sozialversicherungsbeiträge. Auch die Abgaben im Rahmen des Kraft-Wärme-Kopplungsgesetzes (KWKG) und für

das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) belasten den Strompreis. Die Kraft-Wärme-Kopplung – also die gemeinsame Erzeugung von Strom und Wärme – soll die CO₂-Emissionen eindämmen. Das kostet den Verbraucher deutlich mehr als einen Cent je Kilowattstunde.

Teure Erneuerbare

Das Erneuerbare-Energien-Gesetz verpflichtet seit dem Jahr 2000 die Energieversorgungsunternehmen, aus Wind, Wasser und Sonne produzierten Strom zu deutlich über den marktüblichen Strompreisen liegenden Preisen zu vergüten. Auch das muss sich im Strompreis niederschlagen. Ein weiterer Bestandteil des Strompreises ist das so genannte Netznutzungsentgelt. Es beinhaltet die Kosten für den Bau, die Wartung und Instandhaltung sowie den Betrieb der Leitungen und Transformatoren, die den Strom vom Kraftwerk zum Verbraucher transportieren. Dieses Netznutzungsentgelt wird derzeit von der Bundesnetzagentur oder den zuständigen Landesbehörden bei allen Stromversorgern neu genehmigt, um einen wirksamen Wettbewerb zu garantieren. Sollte die Agentur bei einigen Stromversorgern eine Verringerung der Netznutzungsentgelte fordern, dürfte es letztendlich für die Verbraucher doch kaum zu

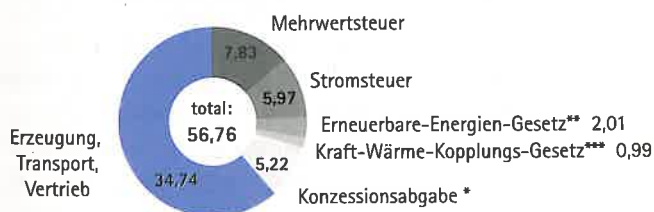


Norbert Berres, Geschäftsführer der Energie- und Service-GmbH

Preisentlastungen reichen. Denn ab Januar 2007 steigt die Mehrwertsteuer von 16 auf 19 Prozent, was den Strom erneut verteuert. Und schließlich muss der EZV auch noch eine Konzessionsabgabe an die Gemeinden zahlen, in deren öffentlichem Straßen- und Wegebereich der Energieversorger Stromleitungen verlegt. Aus all diesen Komponenten sowie aus den Preisen für die Messung und die Verrechnung setzt sich der Strompreis zusammen. Der EZV betrachtet die Entwicklung der Strompreise natürlich mit Sorge. Denn schließlich wollen wir unseren Kunden den Strom zu möglichst günstigen Bedingungen liefern. Aber wegen der Verteuerung beim Einkauf und den wachsenden Abgaben an den Staat sind wir gezwungen, die Preise ab und an anzupassen. Denn auch wir müssen Geld verdienen, um die Anlagen der Stromversorgung unterhalten und ausbauen zu können. Mehr zu den Strompreisen gibt's im Internet: www.eex.de

Strompreis 2006: Fast 40 Prozent gehen an den Staat

Monatliche Stromrechnung in Euro¹



¹ Drei-Pers.-Haushalt, Durchschnittsverbrauch: 3500 kWh/a

Quelle: VDEW

* regional sehr unterschiedlich; ab 2002 je nach Gemeindegröße 1,32 - 2,39 Ct/kWh; ** ab 2002 nach dem neuen KWKG-Gesetz; *** bis 2000: Stromeinspeisungsgesetz

Information für unsere Kunden

Als Schwachlast-Zeit (NT-Zeit) gilt bis auf Weiteres: Mo – Fr 0 bis 6 Uhr sowie 22 bis 24 Uhr, Sa und So 0 bis 24 Uhr. Darüber hinaus an den in München gültigen gesetzlichen Feiertagen. Dies aber ohne Anerkennung einer Rechtspflicht.

Impressum

MainStrom – das Kundenmagazin der EZV
Herausgeber: EZV Energie- und Service GmbH & Co. KG Untermain, Landstraße 47, 63939 Wörth am Main
Telefon: (0 93 72) 94 55-0
Fax: (0 93 72) 94 55-15

Bürgermeister Erwin Dotzel ist ein leidenschaftlicher Befürworter der neuen Sporthalle und Vorsitzender des Fördervereins. Er sieht die Sportstätte als eine Notwendigkeit und als Chance für Wörth als Wohnort



Vereint für die Sporthalle

Wörth bekommt eine neue Sporthalle. Das ist gut und richtig. Denn die einzig vorhandene Turnhalle erfüllt nicht einmal mehr die Minimalanforderungen des Schulsports. Ein Förderverein soll bei der Finanzierung helfen.

Eine Sporthalle, wie sie schon bald in Wörth stehen soll, kostet viel Geld. Trotz aller in Aussicht stehenden Zuschüsse kommt auf die Stadt noch ein beacht-

Sonnenkraftwerk

Dem EZV liegt die neue Sporthalle doppelt am Herzen. Als Gründungsmitglied des Fördervereins unterstützt der EZV den Bau der Halle finanziell. Doch das ist noch nicht alles. Denn die Dachfläche des 44 mal 24 Meter messenden Gebäudes ist wie geschaffen für ein weiteres Bürgerkraftwerk. Die Stadt Wörth hat bereits Interesse an einer solchen Kooperation bekundet.

liches Sümmchen für den Bau der universell nutzbaren Zweifachhalle zu. Diese Kosten zu stemmen, ist angesichts leerer öffentlicher Kassen kein leichtes Ansinnen. Doch in Wörth kann dieses Kunststück gelingen. Denn die Wörther haben schon einmal bewiesen, dass sie bereit sind, sich für etwas Sinnvolles zu engagieren: Wie seinerzeit beim Schiffahrtsmuseum soll ein Förderverein zusätzliches Geld für den Bau aufbringen. MainStrom sprach mit Erwin Dotzel, dem Bürgermeister von Wörth und dem Vorsitzenden des Fördervereins.

MainStrom: Herr Bürgermeister, bundesweit klagen die Kommunen über leere

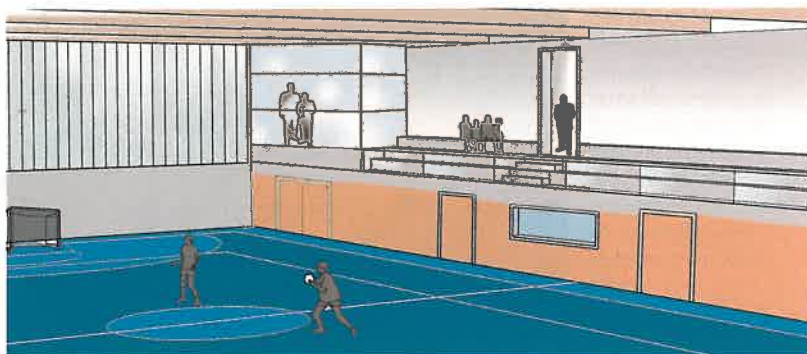
Kassen und Wörth gönnt sich eine neue Sporthalle für rund 2,5 Millionen Euro. Wie passt das zusammen?

Erwin Dotzel: Ganz einfach: Wörth braucht die neue Sporthalle. Um auf Dauer als Schulstandort zu bestehen und um die Lebensqualität in Wörth zu sichern. Denn Sportangebote sind ein wichtiger Faktor für einen Wohnort. Die Vereine können allerdings nur dann Sportkurse und Trainings anbieten, wenn sie über die nötigen Hallenkapazitäten verfügen. Natürlich wird die Finanzierung nicht ganz leicht. Aber wenn wir das Projekt nicht jetzt in Angriff nehmen, wird Wörth in absehbarer Zeit keine neue Sporthalle bekommen. Der

Freistaat Bayern fährt seine Förderungen zurück, um den Haushalt auszugleichen. Kredite sind derzeit so billig wie selten und die Bauunternehmen machen aufgrund der schlechten Auftragslage extrem gute Angebote. Günstiger bekommt Wörth die Sporthalle nie wieder. Da bin ich sicher.

Warum muss es eine so große Halle sein? Geht es nicht ein bisschen kleiner?

Wahrscheinlich schon. Ich bin aber strikt gegen halbe Sachen. Unsere Planungen gehen von einer rein zweckmäßigen Halle ohne jeden Schnickschnack aus. Wir haben uns mit allen Beteiligten, also Vertretern der Schulen und der Vereine, an einen Tisch gesetzt und geklärt, welche Anforderungen die Halle erfüllen muss. Dass wir nicht alle Wünsche berücksichtigen können, ist völlig klar. Aber die Rahmenbedingungen müssen für alle stimmen. Ein paar Beispiele: Um die Halle parallel – sowohl im Schul- als auch im Vereinsbetrieb – doppelt nutzen zu können, muss die Trennwand schalldicht sein. Außerdem bekommt die Halle einen Boden, der sich farblich und von den Dämpfungseigenschaften nicht nur für die Mannschaftsspiele, sondern auch für Tischtennis eignet. Auf versenkbare, hydraulisch ausfahrbare Netzpfosten müssen die Volleyballer aber verzichten. Das wäre reiner Luxus.



So könnte die neue Sporthalle innen aussehen – schnörkellos, funktionell, freundlich

Was wird die Halle sonst noch bieten?

Wir haben versucht, mehrere Fliegen mit einer Klappe zu schlagen. Durch die direkte Anbindung des Neubaus an die bestehende Halle sparen wir uns die dringend nötige Modernisierung der alten Dusch- und Umkleieräume. Die Sportlerinnen und Sportler nutzen einfach die Sanitärbereiche der neuen Halle. In der alten Halle gewinnen wir auf diese Weise wertvollen Stauraum.

Zur Mitfinanzierung der Sporthalle wurde ein Förderverein ins Leben gerufen.

Was versprechen Sie sich davon?

Natürlich sammelt der Förderverein in erste Linie Geld. Außerdem glaube ich, dass seine engagierten Mitglieder für das Projekt werben. Wir haben hier in Wörth schon einmal sehr gute Erfahrungen mit einem Förderverein gemacht. Damals ging es um das Schifffahrtsmuseum. Dieses kulturelle Projekt hätte

ohne den Förderverein nicht bestehen können. Ich vertraue auf meine Mitbürgerinnen und Mitbürger und bin sicher, dass viele von ihnen die Wichtigkeit der neuen Sporthalle erkennen und sich dafür engagieren. Bei seiner Gründung am 12. April traten dem Förderverein spontan 25 Mitglieder bei. Auch die Wörther Sportgröße Czeslaw Oleksa macht mit.

Warum sollte man dem Förderverein beitreten?

Weil es um eine wirklich gute Sache geht. Stichwort Jugendarbeit. Wenn die neue Halle erst einmal steht, können die Vereine viel mehr Kindern und Jugendlichen sinnvolle Freizeitangebote machen. Von der neuen Sporthalle profitieren also indirekt alle Wörther. Ganz davon abgesehen sind natürlich alle Beitragszahlungen und Spenden voll steuerlich absetzbar.

Mithelfen

Jeder Euro, den der Förderverein „Neue Sporthalle Wörth“ e. V. sammelt, entlastet das Stadtsäckel, dient einem guten Zweck und spart zudem noch Steuern. Grund genug also, über einen Beitritt nachzudenken. Entsprechende Formulare gibt es im Rathaus in Zimmer 5 bei Traudel Behl oder als PDF zum Herunterladen aus dem Internet: www.woerth-am-main.de



Das Modell zeigt, wo gebaut wird und wie die neue Halle aussehen soll. Ganz wichtig ist die direkte Verbindung zur bestehenden Turnhalle (weißes Gebäude links neben der Sporthalle). Den Auftrag für die Planung erhielt das Architekturbüro Stendel aus Kleinheubach

Allerlei in Leipzig

Kunst und Kultur, Messe und Museen, Fußball und Freizeit – auch im Jahr der Weltmeisterschaft ist Leipzig einen Besuch wert.

Lipa – so lautet das altsorbische Wort für Linde. Davon leitet sich der Name der Stadt ab. Die Linde gilt auch heute noch als häufigster Straßenbaum in Leipzig.

Untrennbar mit der Stadt verbunden ist der Name Johann Sebastian Bach. Der begnadete Musiker und Komponist wirkte von 1723 bis zu seinem Tod 1750 als städtischer Musiker und Kantor des berühmten Thomaner-Chores. Am Thomaskirchhof in der Leipziger Innenstadt findet man ein Bachdenkmal des Bildhauers Carl Seffner sowie ein eigenes Bachmuseum.

Auf Goethes Spuren

Ab 1991 wurde die Thomaskirche umfassend renoviert und instand gesetzt. Im Jahr 2000 waren diese Arbeiten abgeschlossen. An Pfingsten fand die Einweihung der Kirche statt. Gleichzeitig nahm man eine Bachorgel in Betrieb. Die Thomaskirche ist Schauplatz für Veranstaltungen mit vielen bekannten Orchestern und dem Thomanerchor. Die Chormitglieder – die Thomaner – leben



Der Drallewatsch – die Kneipenszene Leipzigs – bietet garantiert für jeden Geschmack etwas

gemeinsam in ihrem Schülerheim und lernen an der Thomasschule (Gymnasium). Die Leipziger Innenstadt ist heute geprägt von einer Vielzahl wunderschöner Passagen mit zum Teil exklusiven Geschäften und historischen Restaurants. Bestes Beispiel: die Mädler-Passage.

Hier findet man das Restaurant „Auerbachs Keller“, in dem sich die aus Goethes „Faust 1“ bekannte Szenen „Zechlustiger Geselle“ und „Fassritt“ abspielen. Stündlich kann man in der Mädler-Passage einem Porzellan-Glockenspiel lauschen.

Berühmtes Gewandhaus

Kunst und Kultur spielen seit jeher in Leipzig eine gewichtige Rolle. So gibt es die Hochschulen für Musik und Theater, Grafik und Buchkunst sowie das Deutsche Literaturinstitut. Zahlreiche Galerien sowie Ausstellungsstandorte in Banken, Behörden und Kultureinrichtungen geben den Künstlern Raum für ihre Ausstellungen.

Absolute Weltgeltung erlangt Leipzig durch sein Gewandhaus und das gleich-

Original Leipziger Allerlei

Zutaten:

250 g Spargel
250 g Karotten
250 g Erbsen
250 g Kohlrabi
250 g Blumenkohl
250 g Morcheln
Krebsschwänze
Butter, Salz und
2 Eigelb

Zubereitung:

Gemüsesorten getrennt garen – Spargel in leicht gesalzenem Wasser, Karotten in Fleischbrühe, Erbsen in wenig Wasser mit Butter, Kohlrabi sowie Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser. Morcheln gründlich putzen, in kaltem Wasser waschen, dann gar kochen. Gemüse aus dem Sud nehmen und in einer Schüssel anrichten. Die in Wasser mit Salz und etwas Essig gekochten Krebsschwänze dazwischen verteilen. Butter zerlassen, etwas Gemüsebrühe zufügen, mit verquirltem Eigelb binden und über das Gemüse gießen. Zum Schluss mit Morcheln garnieren. Dazu passen kleine Semmelklößchen.

namige Orchester. Mit ihm sind in der Musikszene so berühmte Namen wie Felix Mendelssohn Bartholdy, Wilhelm Furtwängler und Kurt Masur verbunden. Das Orchester des Gewandhauses musiziert gemeinsam mit dem Thomanerchor die wöchentlichen Kantaten von Johann Sebastian Bach sowie die Aufführungen der Bach'schen Passionen und des Weihnachtsoratoriums.

Große Kleinkunst-Szene ...

Schon ins 19. Jahrhundert zurück reicht eine Tradition in Leipzig, die auch heutzutage noch sehr lebendig ist: die Brettli-Kleinkunst. Wer gern einen vergnügten Abend bei politischer Satire oder verbalem Nonsens verbringen möchte, kann wählen zwischen „Leipziger Pfeffermühle“, den „academixern“, der „Leipziger Funzel“ oder den Kabarettgruppen „Sanftmut“, „Gohglmosch“ und „Lindenauer Brettli“.

Besucher, die in Leipzig weniger auf Kultur und mehr aufs Freizeitvergnügen setzen, sollten sich den Namen „Belantis“ merken. Belantis – der Freizeit- und Vergnügungspark – ist eine Mischung



Das Gewandhaus und sein gleichnamiges Orchester verhelfen Leipzig zu Weltruhm. Einer der bekanntesten Dirigenten – auch an anderen Häusern mit Weltgeltung gern gesehen – war Kurt Masur



Mittelpunkt der Stadt: die Thomaskirche

aus amüsanten Fahrattraktionen, schönen Kinderspielplätzen und unterhaltsamen Shows. Hier kann man das Tal der Pharaonen, die Insel der Ritter oder das Land der Grafen entdecken.

... und ein Kneipenbummel

Hunger und Durst stillen lassen sich am Abend bei einem Bummel durch die Leipziger Kneipenszene. Auf dem „Drallewatsch“ – was auf Ur-sächsisch so viel heißt wie „etwas erleben“, „auf den Schwof gehen“ oder „von Kneipe zu Kneipe ziehen“ – bieten mehr als 30 Gaststätten ihre Spezialitäten und ein unverwechselbares Flair. Rund um das Barfußgässchen im ältesten Teil Leipzigs bekommt man einen guten Eindruck, wie dicht die Innenstadt früher bebaut war. An schönen Abenden drän-

gen sich die Menschen auf Stühlen und an Tischen der zahlreichen Bars, Kneipen und Gaststätten. Hier gibt es ein reichhaltiges Angebot an Speisen, Getränken und Musik. Da ist Feiern bis in die späte Nacht angesagt.

Noch mehr Infos

Wer mehr über Leipzig wissen möchte, erkundigt sich beim Leipzig Tourist Service e.V.

Leipzig Information
Richard-Wagner-Straße 1
04109 Leipzig

Tel.: (03 41) 71 04-2 75

Fax: (03 41) 71 04-2 51

Internet: www.leipzig.de

E-Mail: Incoming@LTS-Leipzig.de

Leckereien mit Espresso

Der heiße Schwarze in der kleinen Tasse gilt als Kultgetränk.

Aus Espresso lassen sich viele Köstlichkeiten zaubern.



Espresso-Torte

Zutaten (für Springform, 26 cm)

300 g Löffelbiskuits, 125 g Butter, etwas Butter für die Form, 6 Blatt Gelatine, 100 ml Espresso, 500 g Ricotta, 250 g Quark, 100 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 250 ml Schlagsahne, 500 g Erdbeeren, Schokodekor zum Garnieren

200 g Biskuits in 5 cm lange Stücke schneiden, die restlichen in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerbröseln. Gut mit zerlassener Butter vermischen und die Masse in einer gefetteten Springform gleichmäßig am Boden andrücken. Löffelbiskuitstücke mit der Rundung nach oben an den Springformrand stellen. Erdbeeren waschen und halbieren, die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dann den Espresso mit Quark, Ricotta, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, im Wasserbad verflüssigen, mit etwas Ricottamasse verrühren, dann zum restlichen Ricotta geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, sobald diese andickt. 6 Erdbeeren aufheben, den Rest auf dem Tortenboden verteilen. Creme darauf geben und 2 Stunden kalt stellen, mit Erdbeeren und Schokodekor garnieren.

Rezepte rund um die Bohne

Kaffee ist nach Öl das zweitwichtigste Welt-handelsgut. Ob Filterkaffee oder Espresso, getrunken wird er zu Süßem oder zu Deftigem. 60 Rezepte aus aller Welt mit und zum Kaffee hat Tanja Dusy für den GU KüchenRatgeber „Kaffee und Espresso“ zusammengetragen. ISBN 3-7742-6061-3, 7,50 Euro.



Mousse au café

Zutaten (für 6 Portionen)

220 g Zartbitterschokolade, 3 EL Butter, 6 Eier, 3 EL Puderzucker, 2 EL lösliches Kaffeepulver, 1/2 TL geriebene Orangenschale, 1 Prise Kardamompulver, 2 TL starker Espresso; weiße Schokospäne und Orangenschalenstreifen zum Garnieren

Schokolade zerbröckeln, im Wasserbad schmelzen. Butter zerlassen, Eier trennen, Eiweiße mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker, Kaffeepulver, Orangenschale und Kardamom schaumig rühren. Erst flüssige Schokolade, dann flüssige Butter sowie Espresso nach und nach unterrühren, Eischnee unterheben. Mousse abgedeckt sechs Stunden kühl stellen. Mit zwei Esslöffeln Nocken formen, auf die Teller legen, mit Schokospänen und Schalenstreifen garnieren.



Rezeptfotos: Jörn Rynio

Schwarzer Genuss mit Minze

Zutaten (für 2 Tassen)

50 g Sahne, 3 EL Zucker, 2 TL Kakaopulver, 100 ml Milch, 200 ml Espresso Lungo (= mit mehr Wasser gebrüht), 4 EL Pfefferminzsirup, 2 Pfefferminz-Schokotäfelchen, frische Minze zum Verzieren

Die Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen. Restlichen Zucker mit Kakaopulver und 5 EL kalter Milch anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, Kakao einrühren. Mit Espresso und 3 EL Pfefferminzsirup mischen, in 2 Tassen gießen, je einen Klecks Sahne darauf geben. Die Pfefferminz-Schokotäfelchen diagonal halbieren und in die Sahne stecken. Restlichen Sirup über die Sahne träufeln, mit Minzeblättchen dekorieren.



Frischer Muntermacher

Hintergrund: Espresso bedeutet „auf Anforderung frisch zubereitet“: In den Maschinen der Espresso-bars strömt 90 Grad heißes Wasser eine knappe halbe Minute durch 7 bis 9 Gramm gepresstes Kaffeepulver. Den perfekten Espresso zeichnet ein feinporiger Schaum aus – die so genannte Crema.

Tipp 1: Eine stabile Crema hält die Aromen in der Tasse. Zucker sollte einige Sekunden darauf liegen, ehe er sinkt. **Hintergrund:** Kaffeebohnen werden für Espresso langsamer und länger geröstet als für Filterkaffee. Sie enthalten danach nur halb so viel Koffein und weniger Säure. In ihnen sind zudem Gase und Fette gelöst, die sich später zu der beliebten Crema verbinden. Kaffeeröstereien mischen für Espresso Bohnen der Sorten Arabica und Robusta.

Tipp 2: Für den vollen Geschmack frisch gemahlenes Pulver und mit heißem Wasser vorgewärmte Tassen verwenden.

Tipp 3: Siebträger-Espressomaschinen wie etwa die EA 130 Crema von AEG sind relativ günstig und genügen gehobenen Ansprüchen. Im Gegensatz zu „Vollautomaten“ erledigt der Besitzer bei ihnen relativ viele Handgriffe selbst, gewinnt so aber Raum zum Experimentieren: Er befüllt den Siebträger mit Espressopulver und lässt Wasser für eine oder zwei Tassen heraus. Mit der Dampfdüse gelingt auch Milchschaum für den Cappuccino – am besten mit fettarmer gekühlter Milch.



Genießen unter freiem Himmel



Fisch, Fleisch oder Gemüse – die Zubereitung mit Strom ist gesund und belästigt die Nachbarn nicht

Auf dem Elektrogrill brutzeln die Würstchen, die Terrassenleuchte taucht den Tisch in angenehmes Licht. Strom macht den Aufenthalt auf der Terrasse oder im Garten ein Stück komfortabler.

Gesund und weitgehend geruchsfrei – Grillen mit Strom bietet eine Reihe von Vorteilen. Vor allem auch für die Nachbarn, denn Würstchenduft und Rauchschwaden vom Holzkohlegrill kommen in der Nachbarschaft oft nicht gut an. Außerdem bilden sich Schadstoffe. All das vermeidet man mit einem elektrischen Grill. Diese Geräte haben unterhalb des Rostes eine Schale, in die man Wasser füllt. Sie fängt abtropfendes Fett auf. Auch Ernährungswissenschaftler empfehlen das Grillen mit Strom. Denn auf eine Zugabe von Fett kann hier weitgehend verzichtet werden, Fleischsaft und damit wertvolle Vitamine bleiben erhalten. Elektrogrills brauchen nur eine Steckdose. Nach kurzer Anheizzeit kann's losgehen. Elektrogrills gibt es in Gartencentern, Baumärkten, Kaufhäusern und Fachgeschäften. Egal, ob die Grillfläche aus Ceran, Guss oder Stahl besteht – die Grills lassen sich schnell auseinandernehmen, problemlos reinigen, zum Teil sogar im Geschirrspüler. Sollte es Petrus nicht so gut mit einem Grillfest meinen, fällt es trotzdem nicht ins Wasser. Die meisten Elektrogrill-Mo-

delle kann man mit wenigen Handgriffen vom Standgerät in einen Tischgrill verwandeln. Dann geht das Fest im Innern weiter.

Gemütlich beleuchtet

Für die richtige Beleuchtung auf der Terrasse – also direkt am Haus – empfehlen sich fest installierte Wandleuchten.

Wichtig ist vor allem, dass sie blendfreies Licht spendieren. Sind Balkon oder Terrasse von einem Dachüberstand geschützt, nimmt man so genannte Downlights. Sie lenken das Licht ohne große Streuverluste nach unten. Ein Dimmer sorgt dafür, dass von starker Beleuchtung fürs Lesen auf gemütliche Beleuchtung für das gesellige Beisammensein umgestellt werden kann.

Für Garagenauffahrten eignen sich am besten in den Boden eingelassene Leuchten. Sie müssen befahrbar sein. Werden sie in Betonböden oder ein Kiesbett eingeschlossen, ist eine ausreichende Drainage



wichtig. An Wegen und Treppen helfen Pollerleuchten bei der Orientierung. Sie spenden zwischen dem Grundstücks- und Hauseingang ausreichendes Licht.

An der Gartenpforte empfangen Sockel- oder Pfeilerleuchten die Gäste stimmungsvoll. Und Kugelleuchten liefern an den Stellen des Gartens das richtige Licht, an denen gleichmäßig beleuchtet werden soll. Beim Kauf von Leuchten für den Garten ist auf Wetterfestigkeit und wasserdichte Verarbeitung zu achten. Das

Typenschild informiert über den Grad des Schutzes. Die erste Kennziffer (zwischen 0 und 6) bezeichnet den Schutzgrad gegen das Eindringen von Staub und Schmutz. Die zweite Ziffer gibt Auskunft über den Schutz gegen das Eindringen von Wasser. Je höher die Ziffer, desto besser geschützt ist die Leuchte.

An manchen Sonnentagen – vor allem im Frühjahr und Spätsommer – wird es zum draußen sitzen relativ zeitig frisch. Elektrische Heizstrahler sorgen dafür, dass man bis tief in die Nacht seinen Spaß haben kann. Die Strahler liefern angenehme Strahlungswärme und sind an der Wand zu befestigen oder frei aufzustellen.

Noch mehr Infos

Wer mehr über nützliche elektrische Helfer für den Garten wissen möchte oder Werkzeuge mit ausführlichen Beschreibungen sucht, wird im Internet fündig: www.werkzeug-news.de/rub/gartengerate.html

Lassen Sie Vorsicht walten

Wer mit elektrischen Gartengeräten hantiert, muss eine Reihe von Vorsichtsmaßnahmen beachten. Hier ein paar Tipps:

- ▶ Immer mit festem Schuhwerk arbeiten.
- ▶ Sollen Leuchten oder Pumpen für einen Gartenteich mit Strom versorgt werden, am besten rechtzeitig Leerrohre für die Stromkabel verlegen lassen. Müssen die Terrasse oder der Rasen nachträglich aufgedeckt werden, kommt das teuer.
- ▶ Stromkabel dürfen nicht lose durch den Garten führen.
- ▶ Bei Rasenmähern, Heckenscheren, Hochdruckreinigern und ähnlichem auf die Sicherheitshinweise achten.
- ▶ Elektrische Geräte nicht bei Regen oder kurz danach benutzen.
- ▶ Lange, schleifende Kabel sind gefährlich: Sie können mit dem Mäher durch-

schnitten werden. Darum Kabel so kurz wie möglich halten und immer vom Kabel weg arbeiten.

- ▶ Brüchige und veraltete Verlängerungskabel unbedingt gegen neue, für den Außenbereich geeignete Kabel tauschen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Kabel berühren, solange der Stecker in der Dose ist. Und defekte Kabel keinesfalls provisorisch reparieren.
- ▶ Bevor man Gartengeräte reinigt oder inspiziert, müssen sie unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.
- ▶ Vom Fachmann an geeigneten Plätzen Steckdosen und Leitungen installieren lassen. Die Außenanschlüsse sollten einen eigenen Stromkreis haben und getrennt abgesichert sein.
- ▶ Stromkreise fürs Freie sind unbedingt



per FI-Schutzschalter abzusichern. Es gibt gegen Spritzwasser geschützte, steckbare FI-Schalter.

- ▶ Der Stromkreis im Garten sollte vom Haus aus abzuschalten sein.

Vor allem bei kleineren Gartengeräten bekommt man auch Alternativen mit Akku-Antrieb.

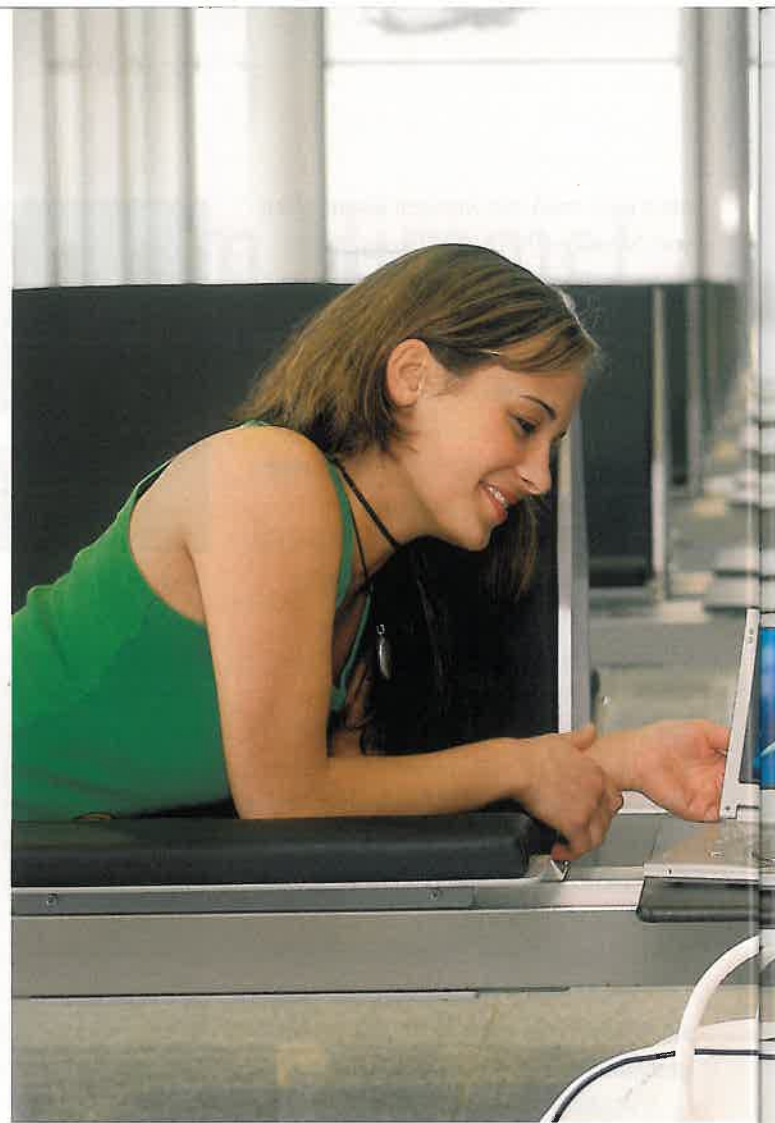
Mobilgenuss

Vom tragbaren DVD-Player bis zur Mini-Jukebox in Fingergröße: Digitale Minis machen den Multimedia-Genuss mobil.

Als Sony 1979 einen Kassettenrekorder auf den Markt brachte, der in jede Westentasche passte, glaubte keiner an den Erfolg des mobilen Musikkästchens. Heute gibt es in Deutschland kaum mehr einen Haushalt ohne einen „Walkman“. Einen Quantensprung in Sachen Musik für unterwegs brachte die Digitalisierung. Ton- und mittlerweile auch Bildsignale werden in digitale Informationen umgewandelt und auf unterschiedlichen Datenträgern festgehalten: Von der „guten, alten“ Compact Disc, der CD, über Minidisc, Magnetband, Multimedia-Card und DVD bis hin zu leistungsfähigen Mini-Festplatten reicht inzwischen die Bandbreite.

Spielfilme unterwegs genießen

DVDs, die „Digital Versatile Discs“, bieten eine hervorragende Bildqualität und lassen sich wie CDs leicht transportieren. So können Spielfilme von DVD jederzeit und überall auf einem Laptop oder DVD-Portable genossen werden. Der Fortschritt bei Speichermedien geht weiter: Töne und Bilder werden immer seltener von beweglichen Medien wie Band oder Disc abgespielt, sondern von kleinen „Cards“. Damit ist Schluss mit Empfindlichkeit gegenüber Erschütterungen. Die Karten sind kaum größer als ein Daumen, ihre Speicherkapazität wächst ständig; inzwischen können sie Hunderte von Bildern oder mehrere Stunden Musik abspeichern.



Bis zu einem Gigabyte Platz bieten MP3-Sticks, die in jede Hemdtasche passen. Damit eignen auch sie sich zum Musikhören oder für den Datentransport. Einige Modelle sind sogar mit Radio und Mikrofon ausgestattet. Ihre Speicher sind allerdings fest installiert und damit nicht wechselbar. Neben den Geräten mit Multimedia-Cards kommen zunehmend solche mit – in den Ausmaßen winzigen – Festplatten auf den Markt. Ihr Vorteil: Sie können sich entschieden mehr Musik-, Bilder- und sogar Video-„futter“ einverleiben und ermöglichen so tagelanges Musikhören. Kleines Manko: Da die Festplatte rotiert, reagieren die Speichergiganten wieder mit unangenehmen



*Kultobjekt: der iPod
photo von Apple;
rund 430 Euro (60 GB)*



Wandelt Audio-Signale direkt in MP3 um: der i.Beat 300 von TrekStor; um 200 Euro



Digitaler Begleiter im Mini-Format: „Key 13“, der MP3-Stick von Philips; etwa 95 Euro

Da kann das Flugzeug sich ruhig verspäten: Filme auf einem DVD-Portable anzuschauen, verkürzt die Wartezeit. Der DVD-L 300 von Samsung kostet knapp 1300 Euro

Herstellerauswahl

www.apple.de
www.archos.com
www.elta.de
www.epson.de
www.grundig.de
www.cebop.de
www.jobo.com/jobolab
www.kontiga.com
www.msi-technology.de
www.mustek.de
www.new-tech-products.com
www.philips.de
www.rioaudio.com
www.samsung.de
www.sony.de
www.thomson.de
www.trekstor.de
www.xelo.net



Aussetzern auf Erschütterungen. Mit einer solchen Festplatte und außerdem mit einem kleinen Bildschirm ausgestattet ist eine neue Generation digitaler Wegbegleiter, die mehr kann als „nur“ Musik abspielen. 40, 80 und noch mehr Gigabyte erlauben nicht nur das Abspeichern von Musik und Bildern, sondern auch von Videoclips.

Erfolgreichstes und derzeit populärstes Modell dieser etwa Zigarettenschachtel großen Geräte ist der schneeweiße „iPod photo“ von Apple, der in der Musikwelt zurzeit für eine Revolution sorgt: Auf ihm finden die Titel Hunderter von CDs Platz – die heimische Plattensammlung wird ab sofort mobil.



Speichert und gibt auch Video-Clips wieder: der Vaio Pocket VGF-AP 1 von Sony; zirka 344 Euro

Der große Speicherplatz und der Bildschirm erlauben eine weitere Einsatzmöglichkeit: Ist die Flashcard der Digikamera voll und der heimische Computer fern, können die Schnappschüsse auf den digitalen Flachmann überspielt, auf dem Bildschirm begutachtet und gegebenenfalls gleich aussortiert werden.

Online oder selbst gemacht

Wer seine Musik online kauft, erhält die Lieder bereits im komprimierten Format. Vorsicht: Player und Online-Shop müssen zusammenpassen. Wer auf seine CD-Sammlung als Grundlage zurückgreift, komprimiert selbst seine Lieblingsmusik für die Cards oder Sticks. Der Computer liest die Titel der CD ein, ein Programm wandelt die Daten um. Die „wandern“ via Kabel auf den MP3-Player. Oder sie werden wieder auf eine CD gebrannt, die einige Discmen oder der DVD-Player wiedergeben können. Im Grunde spielt sich etwas Ähnliches ab wie seinerzeit beim Walkman. Da musste der Musikfan die Lieblingsplatte erst einmal auf Kassette aufnehmen. Einige Gerätehersteller berücksichtigen, dass nicht jeder einen Computer zu Hause hat. TrekStor etwa bietet einen MP3-Player an, der einen Audioeingang besitzt und externe Musiksignale, vom CD-Player oder Radio der Stereoanlage, empfangen und komprimieren kann.

Wichtige Adressen und Rufnummern

Postanschrift

EZV Energie- und
Service GmbH & Co. KG
Unterrain
Landstraße 47
63939 Wörth am Main
Telefon (093 72) 94 55-0
www.ezv-energie.de



Geschäftszeiten

Montag bis Donnerstag von 8 bis 12.15 Uhr
und 13 bis 16.15 Uhr
Freitag von 8 bis 11.30 Uhr und
nach Vereinbarung

Servicenummern

Energieberatung, Fragen zur Abrechnung

Eugen Berninger
Telefon (093 72) 94 55-32
Chris Schreck
Telefon (093 72) 94 55-33
Fax (093 72) 94 55-15

Technischer Service

Hausanschlüsse für Strom, Breitband
und Telefon
Telefon (093 72) 94 55-20

Störungsmeldungen

0171-5 18 55 92

Zu unserem Titelbild: Beim 75. Apfelblütenfest in Obernburg wurde auch in diesem Jahr wieder eine Apfelblütenkönigin gewählt. Ina Rohe aus Obernburg ist die diesjährige Königin.



Stadtverwaltungen

Erlenbach am Main

Bahnstraße 26
63906 Erlenbach am Main
Postfach 1380
Telefon (093 72) 7 04-0, Fax -10
E-Mail rathaus@stadt-erlenbach.de
www.stadt-erlenbach.de
Öffnungszeiten Bürgerbüro
Vormittags: Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr.
Nachmittags: Mo 13 bis 18 Uhr, Di und
Do 13 bis 16 Uhr, Mi und Fr 8 bis 12 Uhr.

Obernburg am Main

Römerstraße 62-64
63785 Obernburg am Main
Telefon (0 60 22) 61 91-0, Fax -39
E-Mail mail@obernburg.de
www.obernburg.de
Öffnungszeiten Rathaus
Mo bis Fr 8.30 bis 12 Uhr,
außerdem Do 14 bis 18 Uhr

Wörth am Main

Luxburgstraße 10
63939 Wörth am Main
Postfach 1165
Telefon (093 72) 98 93-0, Fax -40
E-Mail postmaster@woerth-am-main.de
Öffnungszeiten Rathaus:
Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr,
außerdem Mi 13.30 bis 18 Uhr

Badespaß – gleich um die Ecke

Sommerzeit ist Badezeit. Wer sich ins kühle Nass stürzen möchte, muss nicht weit fahren – zum Beispiel nach Erlenbach: Das Bergschwimmbad bietet seinen Besuchern nicht nur ein großes Schwimmbecken, sondern auch eine Doppelrutsche, einen 3-Meter-Sprungturm, Tischtennisplatten, ein Fußballfeld und eine große Liegefläche mit Blick über das Maintal. Also nichts wie raus ...

Bergschwimmbad Erlenbach am Main

Mechenharder Straße,

Telefon (093 72) 94 42 56

Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 21 Uhr, freitags und samstags je nach Witterung auch bis 22 Uhr.

Preise: Erwachsene 3 Euro, Kinder 1,60 Euro Eintritt.

Für alle Erwachsenen, die sich abends kurz abkühlen wollen, gibt es ab 18 Uhr die Abendkarte für 2 Euro.

Vielchwimmer profitieren von Dauerkarten.

Hallenbad Wörth am Main

Landstraße 50,

Telefon (093 72) 94 10 26

Allgemeine Öffnungszeiten: montags von 17 bis 20 Uhr, mittwochs und freitags von 17 bis 21 Uhr, donnerstags von 17 bis 19.30 Uhr, samstags von 13 bis 17 Uhr und sonn- und feiertags von 10 bis 12 Uhr. Darüber hinaus gibt es spezielle Schwimmzeiten, unter anderem für Senioren oder junge Eltern. Allen, die es gern ein bisschen wärmer haben, bietet das Hallenbad donnerstags und freitags Warmbadetage mit einer Wassertemperatur von 32 Grad Celsius.

Preise: Erwachsene 1,50 Euro, Kinder und Jugendliche 1 Euro Eintritt. Wer oft schwimmen geht, spart mit Dutzendmarken.



EZV verlost espressomaschinen

Praktisch, variabel,
prämiert – wir verlosen
zwei Espressomaschinen
EA 130 Crema von AEG.

Heißer Tipp für Morgenmuffel: Den Tag mit einer guten Tasse Espresso, Cappuccino oder einem Latte macchiato beginnen! Mit der Espressomaschine EA 130 Crema von AEG geht das ganz einfach: Professioneller 15-bar-Pumpendruck und Aromawahl sorgen für kräftigen oder milden Kaffee. Das Besondere des Geräts sind die Siebeinsätze – man kann ein oder zwei Tassen mit Espresso-Pulver zubereiten oder auch praktische Kaffee pads einsetzen. Außerdem sorgt eine spezielle Brühtechnik für besonders stabile Crema, die Dampf Düse schäumt die Milch für stilechte Cappuccinos in Form.



Mit Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato startet man gut in den Tag

Hier unsere Frage:

Wie heißt der Leipziger Chor, der nur aus schulpflichtigen Buben besteht?

Ein Tipp: Die Lösung finden Sie im Heft.

Schreiben Sie die Antwort auf eine Postkarte und schicken diese an
EZV Energie und Service GmbH & Co. KG Untermain
MainStrom-Rätsel
Landstraße 47
63939 Würth am Main

Einsendeschluss: 12. August 2006

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner des Rätsels unserer letzten Ausgabe stehen fest.

Je ein praktischer Pizza-Ofen, mit dem man sich zu Hause eine Pizza mit dem Lieblingsbelag problemlos zubereiten kann, ging an Marion Stumpf aus Mechenhard und Bianca Schnellbacher aus Eisenbach.