

Juli 2007

MainStrom

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

Mitmachen & gewinnen:
**Digitalkameras
für Fotospaß**

Seite 16

**Restaurant Müllerei:
Aus dem Dornröschens-
schlaf erwacht**



Volldampf für Genuss

Mikrowelle, Dampfgarer, Herd – ganz zu schweigen von den vielfältigen kleinen Küchenhelfern: Unser Strom macht Ihr Leben leichter – und das nicht nur in der Küche. Wenn Sie mehr über den Strom vom EZV wissen möchten, rufen Sie an unter der Nummer **(0 93 72) 94 55-0.**



Kurz gemeldet

Gehen Sie auf Nummer sicher

Ohne Strom läuft im Haushalt und in den Betrieben nichts: Erst wenn Haushaltsgeräte, Fernseher und Radio oder Computer & Co. ausfallen, merkt man, wie sehr der Strom fehlt.

Zwar investiert der EZV viel Geld und das Wissen der Mitarbeiter in die Sicherheit der Stromversorgungsanlagen. Wo jedoch viel Technik im Spiel ist, kann es zu Ausfällen kommen. Etwa wenn ein Blitz einschlägt, ein Bagger ein Stromkabel beschädigt oder bei Zuschaltung des Netzes nach Stromausfällen. Da streiken viele Elektrogeräte. Als Vorbeugung empfiehlt der EZV Überspannungseinrichtungen in Form handelsüblicher Steckdosenleisten mit eingebautem Überspannungsschutz oder den Einbau einer Unterbrechungsfreien Stromversorgung (USV). Diese Geräte sichern Rechner

gegen Stromausfall sowie kurzzeitige Über- oder Unterspannungen. USV-Geräte bestehen aus Akkumulatoren, Stromrichtern und Steuerelektronik. Die Kapazität der Akkumulatoren bestimmt, wie lange sich ein Stromausfall überbrücken lässt – wenige Sekunden oder mehrere Stunden. Zwar sind die meisten Computer gegen Über- oder Unterspannungen von bis zu 15 Prozent ausgelegt. Aber auf Störungen der Energieversorgung reagieren viele empfindlich. Die Computer stürzen ab, Daten gehen verloren und Programme laufen nicht richtig. Das kann zu Schäden an Programmen und Betriebssystemen führen. Dem beugt man mit einer USV zuverlässig vor. Seine Hausratsversicherung sollte man so ergänzen, dass sie Überspannungsschäden abdeckt.



Norbert Berres,
Geschäftsführer
des EZV

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser, der EZV versorgt Sie sicher mit Strom – an 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr mit der gewünschten Menge. Und das zu fairen Preisen. Nun mussten wir zum 1. Juli 2007 leider unsere Netto-Strompreise der Grundversorgung wieder auf das Niveau des Vorjahres anheben. Denn Sie als EZV-Kunde haben von einem günstigen Strompreis aufgrund der Absenkung unserer Nutzungsentgelte in den vergangenen sechs Monaten profitiert. Natürlich versucht der EZV immer, für seine Kunden den Preis stabil zu halten. In Bezug auf das Jahr 2006 ist uns dies heuer auch trotz der Mehrwertsteuererhöhung zum Jahresbeginn 2007 in der Gesamtkalkulation wieder gelungen.

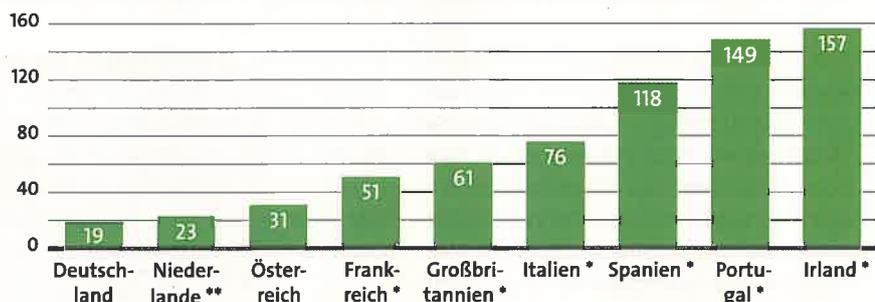
Auf den Seiten 4/5 finden Sie einen neuen Geheimtipp für ein paar schöne Stunden im EZV-Versorgungsgebiet: das Restaurant Müllerei auf der Wehrinsel in Obernburg. Hier erwarten Sie Bodenständigkeit, Gemütlichkeit und Freundlichkeit.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Wolfgang Gery

Europameister bei der Netzsicherheit

Durchschnittliche Unterbrechungsdauer der Stromversorgung im Jahr je Kunde in Minuten



* Stand 2004; ** geschätzt

Stand: 2005; Quelle: VDN

Laut Verband der Netzbetreiber zählen die deutschen Stromnetze zu den sichersten in Europa. Damit das so bleibt, planen die deutschen Stromversorger bis zum Jahr 2020 rund 40 Milliarden Euro in den Erhalt und Ausbau der Netze zu investieren.

Aus dem Inhalt



Restaurant Müllerei – gemütlich, freundlich, bodenständig

4



Frischer Fisch – kurz gebraten: Rezepte für den leichten Sommergenuss

8



Schön kühl an heißen Tagen – auch ohne Klimaanlage

10



Grüne Gefährten: Weiche Pflanzen was können – und Tipps zur Pflege

14

Gemütlich, freundlich, bodenständig

Sie hielt einen langen Dornröschenschlaf, die alte Getreidemühle auf der Wehrinsel in Obernburg. Doch bei ihrer Wiedereröffnung als Restaurant ging es hoch her.



Ein Fränkischer Bauernsalat mit Käsewürfeln und gekochtem Schinken

oder eine vitaminreiche bunte Salatschüssel mit hausgemachtem Kräutercrémédressing, dazu gebratene Champignons und Kirschtomaten – statt mahlen den Mühlsteinen gibt es heute in Obernburg deftige Leckereien und Bier vom Fass. Frisch renoviert, mit einem großen Biergarten und jeder Menge Fahrradständer vor der Tür ist das Restaurant „Müllerei“ noch ein Geheimtipp.

Doch das wird sich sicher schnell ändern. Denn das Konzept von Inhaberin Anja Taudte sollte aufgehen: „Bodenständigkeit, Gemütlichkeit und Freundlichkeit. Kurz: Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen“, beschreibt sie die Maxime ihres Restaurants. Die 37-jährige gelernte Kauffrau mit Erfahrung in der Hotellerie führte bis vor kurzem ihre Firma im Dienstleistungssektor mit Sitz in Frankfurt und Düsseldorf. Ende 2003 erwarb sie mit Steffen Arendt das historische Anwesen. „Steffen kommt aus der Baubran-



Eine abwechslungsreiche Speisekarte für den Biergarten und das Restaurant zeichnet die Müllerei aus. Deshalb besprechen sich Anja Taudte und Küchenchef Michael Bissert regelmäßig

che“, erzählt Anja Taudte, „und wir brachten auch schon Erfahrung im Umbau von denkmalgeschützten Gebäuden mit. So hatten wir viel Spaß dabei, unseren Plan zu verwirklichen.“ Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Durch geschicktes Einbeziehen der einzelnen alten Gebäudeteile entstand ein harmonisches Restaurant mit mehren Räumen und Ebenen.

Gleich ob kleiner Abstecker während einer Fahrradtour mit Radler und Brezel im Biergarten, oder abends mit Freunden gemütlich bei Bier und Wein zusammensitzen – das Team um Küchenchef Micha-

el Bissert verwöhnt seine Gäste mit typischer Biergartenkost. Er zaubert aber auch Fünf-Gänge-Menüs für ein stilvolles Abendessen. Spezielle Dinner-Abende stehen immer unter einem anderen Motto, wie zum Beispiel die Dinner-Filmnacht oder der Musical-Dinner-Abend.

Flexible Nutzung

Der Eingang zum Restaurant liegt in der neu ausgebauten Scheune. Gemütlich sitzt man hier auf einer langen Bank entlang der Natursteinwand. Am Kopfende steht ein liebevoll dekoriertes Bauern-

Restaurant Müllerei

Inh. Anja Taudte
An der Wehrinsel 3
63785 Obernburg
Telefon (0 60 22) 26 41 08-0
Fax: 26 41 08-1 00
www.muellerei-restaurant.de

Öffnungszeiten: dienstags bis
samstags ab 16.30 Uhr, sonn- und
feiertags ab 11.30 Uhr durchge-
hend geöffnet.

Veranstaltungen

Donnerstag, 9. August 2007
Dinner-Filmnacht

Donnerstag, 13. September 2007
Swinging-Dinner-Abend
Donnerstag, 11. Oktober 2007
Rock'n'Roll-Dinner-Abend

schränk und unter dem Dachgebälk hängen alte Leuchter. Große Rundbogenfenster geben den Blick in den Biergarten frei. Gegenüber der Theke kommt man ins Kreuzgewölbe, den ehemaligen Kuhstall. „Den haben wir mit viel Arbeit originalgetreu restauriert“, erzählt Anja Taudte, „aber anstelle der alten Futtertröge haben wir hier nun Sitzbänke.“

Über eine Treppe neben der Theke gelangt man auf die Galerie und den ehemaligen Heuboden, der auch in der „Müllerei“ noch so heißt, aber einem anderen Zweck dient. In gemütlichen Ledergarnituren lässt es sich hier trefflich zusammensitzen. Den Heuboden kann Anja Taudte durch das Öffnen einer Trennwand in den großen Bankettraum „Wilhelm Busch“ integrieren. Hier und auf der Galerie finden dann bis zu einhundert Gäste bei Hochzeiten oder anderen Feierlichkeiten Platz. Im mediterranen Ambiente ist der andere Bankettraum „Max und Moritz“ gehalten, während die „Kornkammer“ und die „Tenne“ den Blick ins Grüne freigeben. Tagungstechnik wie automatische Leinwand, Flip Chart, Pinnwände und Internet ist selbstverständlich vorhanden. Bei schönem Wetter haben im Biergarten gut 190 Gäste Platz, Kinder können sich auf dem Spielplatz an



Noch aus Müller's Zeiten ...



Gemütlichkeit in der Müllerei: ehemals Platz für Gerätschaften, heute lauschiger Ort für die Gäste von Anja Taudte und ihrem Team in der neuen alten Scheune und der Bibliothek

einer tollen Kletterburg die Zeit vertreiben. Zwanzig Gäste finden einen ganz besonderen Platz in der Bibliothek mit einem gemauerten Sandsteinkamin und Blick von oben in das Restaurant. Über den erfolgreichen Abschluss ihres Projekts freut sich Anja Taudte zu Recht: „Wir sind stolz und froh, dass in der alten Mühle wieder Leben herrscht, und freuen uns darauf, Familien, Freunde und Geschäftspartner als Gäste begrüßen zu dürfen.“

Altehrwürdiger Bau

Als die zwischen 1862 und 1863 erbaute Getreidemühle am Mühlbach, von den Einheimischen auch Besch genannt, noch mit ihrem hölzernen Mühlrad klapperte, herrschte ständig Hochbetrieb. Aus dem roten Sandsteingebäude dröhnte es laut, wenn die Bauern der ganzen Umgebung kamen, um ihr Getreide in der Kochmühle mahlen zu lassen. Drei Generationen der Familie Koch verwandelten in Obernburg Korn mit Hilfe der Wasserkraft zu verschiedenen Mehlen. 1995 musste der alte Müller Franz Koch das Relikt aus dem vergangenen Jahrhundert stilllegen und es wurde ruhig um das alte ehrwürdige Gebäude. Fünf Jahre zuvor hat das Landesamt es unter Denkmalschutz gestellt.



Impressum

MainStrom – das Kundenmagazin der 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 Trünit & Partner Verlag GmbH,

Putzbrunner Straße 38,
85521 Ottobrunn
Bildredaktion: Marko Godec
Fotos: FT&P, Frank Melcher
Druck: Hofmann Druck
Auflage: 10 400 Exemplare

Chlorfrei gebleicht, 100% Altpapier

Lange Leitung

Schalter ein – schon fließt der Strom. Rund um die Uhr. Doch wie kommt die Energie ins Haus? Ein Hintergrundbericht.

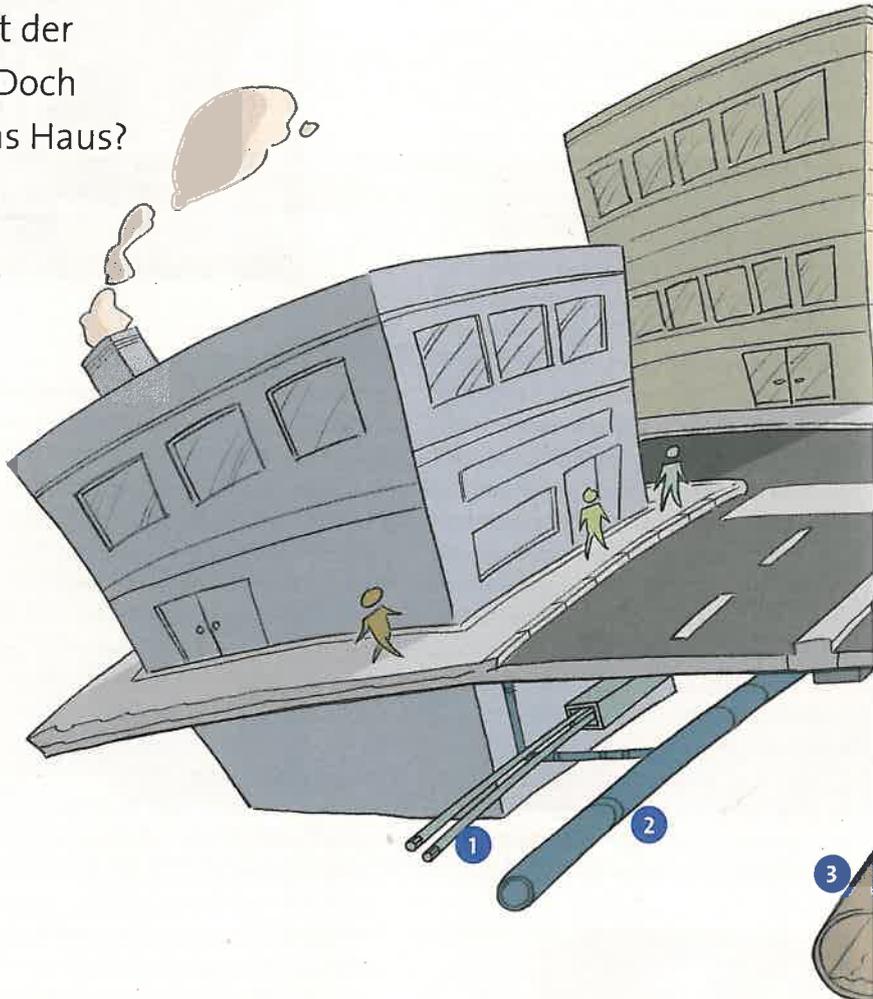
Strom, Trinkwasser, Kommunikation – unter unseren Gehwegen herrscht ein Gedränge an Kabeln und Leitungen. Hinzu kommen die Rohre und Kanäle für die Entsorgung von Regen- und Abwasser unter den Straßen. Oberstes Gebot für alle Leitungsplaner: Ver- und Entsorgung müssen sicher über die Bühne gehen.

Beispiel Strom: In den Städten kommt er fast ausschließlich unterirdisch per Kabel zu den Kunden. Das minimiert Stromausfälle aufgrund extremer Wetterlagen und trägt neben der engmaschigen Vernetzung dazu bei, dass Deutschland Europa-meister in Sachen Versorgungssicherheit ist. Mit durchschnittlich 19 Minuten Ausfallzeit im Jahr 2005 mussten die Bundesbürger deutlich seltener ohne Strom auskommen als ihre europäischen Nachbarn.

24 Stunden – 365 Tage im Jahr

Strom muss immer genau dann produziert und eingespeist werden, wenn die Verbraucher ihn benötigen. Dazu steuern die Mitarbeiter der Stadtwerke in den Netzleitstellen die Stromflüsse: Sie werten die umfangreichen Daten aus den verschiedenen Kontrollpunkten des Netzes aus, vergleichen die Bedarfspläne großer Verbraucher und erstellen detaillierte Fahrpläne für den Strom. So ist immer genügend Spannung im Netz. Selbst wenn eine Verbindung unterbrochen wird, etwa weil ein Bagger ein Stromkabel beschä-

digt hat, kann die Netzleitstelle oft innerhalb kürzester Zeit den Strom über eine andere Leitung führen, so dass der Kunde nichts vom Schaden bemerkt. Anschließend kommt das mobile Entstörteam zum Einsatz, dessen 24-Stunden-Bereitschaftsdienst ebenso zum Service der Stadtwerke gehört, wie die regelmäßige Wartung und Modernisierung des Netzes.

- 
- 1 *Stromkabel und Hausanschluss*
 - 2 *Hauptleitungen für Trinkwasser*
 - 3 *Abwasserkanal*
 - 4 *Regenwasserkanal*
 - 5 *Glasfaserkabel für Datenkommunikation*
 - 6 *Telefonleitungen*

So kommt der Strom ins Haus

Von den Kraftwerken aus fließt der Strom in Höchstspannungsleitungen mit 220 oder 380 Kilovolt (kV) über große Entfernungen zu Umspannwerken. Regionale Verteilnetze nutzen Hochspannung mit 110 kV. Ihre Leitungen übertragen elektrische Energie zu Industriebetrieben, lokalen Stromversorgern oder zu weiteren Umspannanlagen, die den Strom auf Mittelspannungs-

niveau bringen. Im Stadtgebiet werden Mittelspannungsleitungen meist mit 10 kV betrieben, Betriebsspannungen von 20 kV finden sich vorwiegend in ländlichen Gebieten. Haushalte, kleinere Gewerbebetriebe und die Landwirtschaft nutzen das Niederspannungs- oder Ortsnetz mit 230 oder 400 Volt – der Strom wird dafür also nochmals „entspannt“.



Jürgen Geiger,
Fachredakteur
für Energie

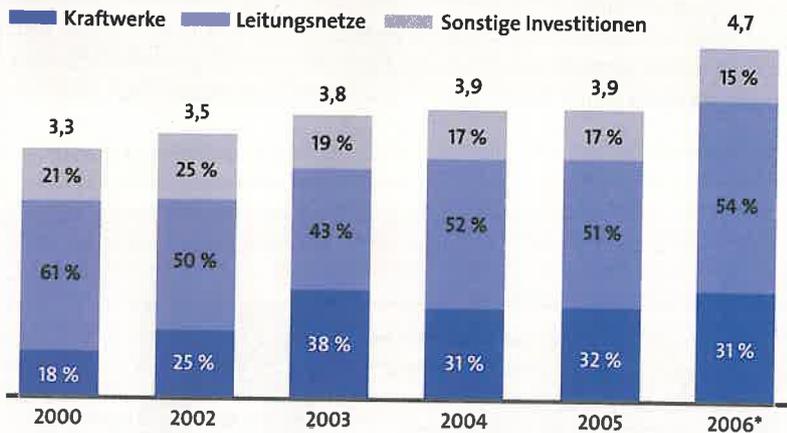
Sicher mit dem E-Check

Ein E-Check sorgt für Sicherheit beim Strom innerhalb der eigenen vier Wände. Die Fachbetriebe der Elektroinnung vor Ort prüfen, beraten und beseitigen dabei Mängel an der heimischen Elektroanlage, zum Beispiel Isolationsschäden, überlastete Leitungen, fehlende Schutzleiter bei Steckdosen oder einen mangelhaften Fehlerstrom(FI)-Schutz im Bad. Dabei lässt der E-Check nichts außer Acht. Alle elektrischen und informationstechnischen Anlagen, Antriebe und Geräte im und am Haus werden getestet. Der Elektrofachmann gibt zudem Tipps zu moderner Energietechnik, die beim Stromsparen hilft, und übernimmt Wartungs-, Reparatur- oder Modernisierungsarbeiten. Die Regelungen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker (VDE) legen Art und Umfang der Überprüfung im Rahmen des E-Checks genau fest. Einige führende Versicherungen empfehlen den E-Check für Privat- und Gewerbekunden und gewähren im Gegenzug Prämienvorteile. Und auch Gerichte beziehen sich bei Entscheidungen zu Schadensfällen auf die Bestimmungen des VDE. Die Kosten eines E-Checks hängen von der Größe der Anlage und der Anzahl der Geräte sowie dem Umfang der Beratungsleistung ab. Es empfiehlt sich, vor dem Auftrag ein Angebot bei den Fachbetrieben einzuholen.

Wirtschaftsfaktor Stromversorgung

Trotz Kostendruck steigen die Investitionen der Stromwirtschaft

■ Kraftwerke ■ Leitungsnetze ■ Sonstige Investitionen



Zahlen in Mrd. Euro

*Planungsstand: Frühjahr 2006; Quelle: VDEW

Das Leitungsnetz in Deutschland hat heute eine Länge von 1,65 Millionen Kilometern – den größten Anteil stellt mit 1,07 Millionen Kilometern das Niederspannungsnetz

Zarte Bissen – kurz gebraten

Nach ein paar Minuten in guter Hitze zergeht gebratener Fisch auf der Zunge. Dazu eine fruchtige Sauce – oder ganz klassisch Zitronensaft.

Rotbarsch in feuriger Mangosauce



Fotos: „Fish Basics“

Zutaten (für 4 Personen)

1 reife Mango, 1 grüne Chilischote, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Currypulver, 150 ml Fischfond, Salz, 1/2 Bio-Limette, 4 Rotbarschfilets à 180 g, 2 EL Öl, 150 g Sahne (nach Geschmack süß oder sauer), 1/2 Bund gehacktes Basilikum

Das Fruchtfleisch der Mango würfeln, Chilischote hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Alles mit Currypulver und Fischfond erwärmen, salzen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln. Die Limette heiß waschen, Schale abreiben und auspressen. Fischfilets mit Saft beträufeln, salzen und bei mittlerer Hitze je 4 Minuten in Öl von beiden Seiten braten. Die Mangomischung pürieren, mit Sahne, Limettenschale, Basilikum und Salz verfeinern. Nochmals aufkochen. Dazu passt Basmatireis.

Speckscholle



Zutaten (für 4 Personen)

4 Schollen à 400 g, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Mehl, 5 EL Öl, 150 g dünne Speckscheiben (Bacon, Räucherspeck oder Pancetta), 1 größere rote Zwiebel, 2 EL Butter, 1/4 Bund Petersilie (gehackt), 2 EL Zitronensaft

Schollen waschen, Kopf und Flossensaum großzügig abschneiden. Fischhaut auf beiden Seiten von der Mittelgräte aus mehrmals schräg einschneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Bei mittlerer Hitze mit Öl in der Pfanne braten: dunkle Seite 6 Minuten, helle Seite 4 Minuten. Parallel Speck und Zwiebel würfeln, in 1 EL Butter braten. Petersilie gegen Ende kurz mit anrösten. Nun die restliche Butter mit Zitronensaft zugeben. Die Schollen mit der Speck-Sauce garnieren, dazu Salzkartoffeln und grüner Salat.

Forelle Müllerin

Zutaten (für 4 Personen)

4 Forellen à 300 g, 3 EL Mehl, 2 Zitronen, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, 1 EL Öl, 50 g gehobelte Mandeln, 1/2 Bund Petersilie

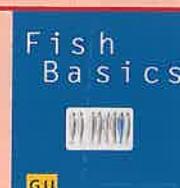
Forellen unter fließend kaltem Wasser abspülen, vorsichtig trockentupfen. Eine Zitrone auspressen, mit dem Saft den Fisch innen beträufeln. Die Forellen rundherum salzen, pfeffern, in Mehl wenden und möglichst gleichmäßig damit bedecken. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Forellen darin 5 bis 6 Minuten von jeder Seite kräftig braten. Gehobelte Mandeln gegen Ende zuge-

ben und mit anbräunen. Petersilie zupfen und waschen, die zweite Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Forellen auf Tellern anrichten, Mandeln und Petersilie darübergeben, mit den Zitronenscheiben garnieren. Variante: Petersilie zuvor in etwas heißer Butter mit Salz 2 Minuten knusprig frittieren. Dazu passen Salzkartoffeln und grüner Salat.

In allen Wassern geschwommen

Es gibt viele gute Gründe, Fisch zu essen. Der Wichtigste: Er schmeckt! Wie gut, finden nun auch ungeübte Fischköche heraus, mit dem neuen Band der GU Basics Serie „Fish Basics – Alles, was schwimmt und was man damit machen kann“. Cornelia Schinharl und Sebastian

Dickhaut stellen 100 Rezepte vor: klassisch, wie die gebratenen Saiblinge, asiatisch angehaucht, etwa beim Sesam-Thunfisch mit Lauchgemüse oder ungewöhnlich, wie die Muscheln mit Bier-Senf-Sauce. Mit vielen Tipps für die Zubereitung. 15 Euro; ISBN-13 978-3-8338-0077-1.



Die Forelle Müllerin schmeckt mit gerösteten Mandeln und Petersilie



Kleine Helfer in der Fischküche

Es müssen nicht immer Fischstäbchen sein – auch ganze Fische oder Fischfilets sind mit einigen Handgriffen schnell zubereitet.

Tipp: Klare Augen, eine glänzende, etwas schleimige Haut und feste rötliche Kiemen sind Anhaltspunkte für frischen Fisch.

Tipp: Auch Fischfilet sollte klar und leuchtend aussehen und am besten gleich nach dem Fang verarbeitet und tiefgefroren sein.

Tipp: Bei ganzen Schollen vor dem Braten den unteren Flossensaum mit der Küchen-

oder einer Fischschere entfernen. Dabei gut einen Zentimeter mit aus dem Fleisch schneiden, hier sitzen die meisten Gräten.

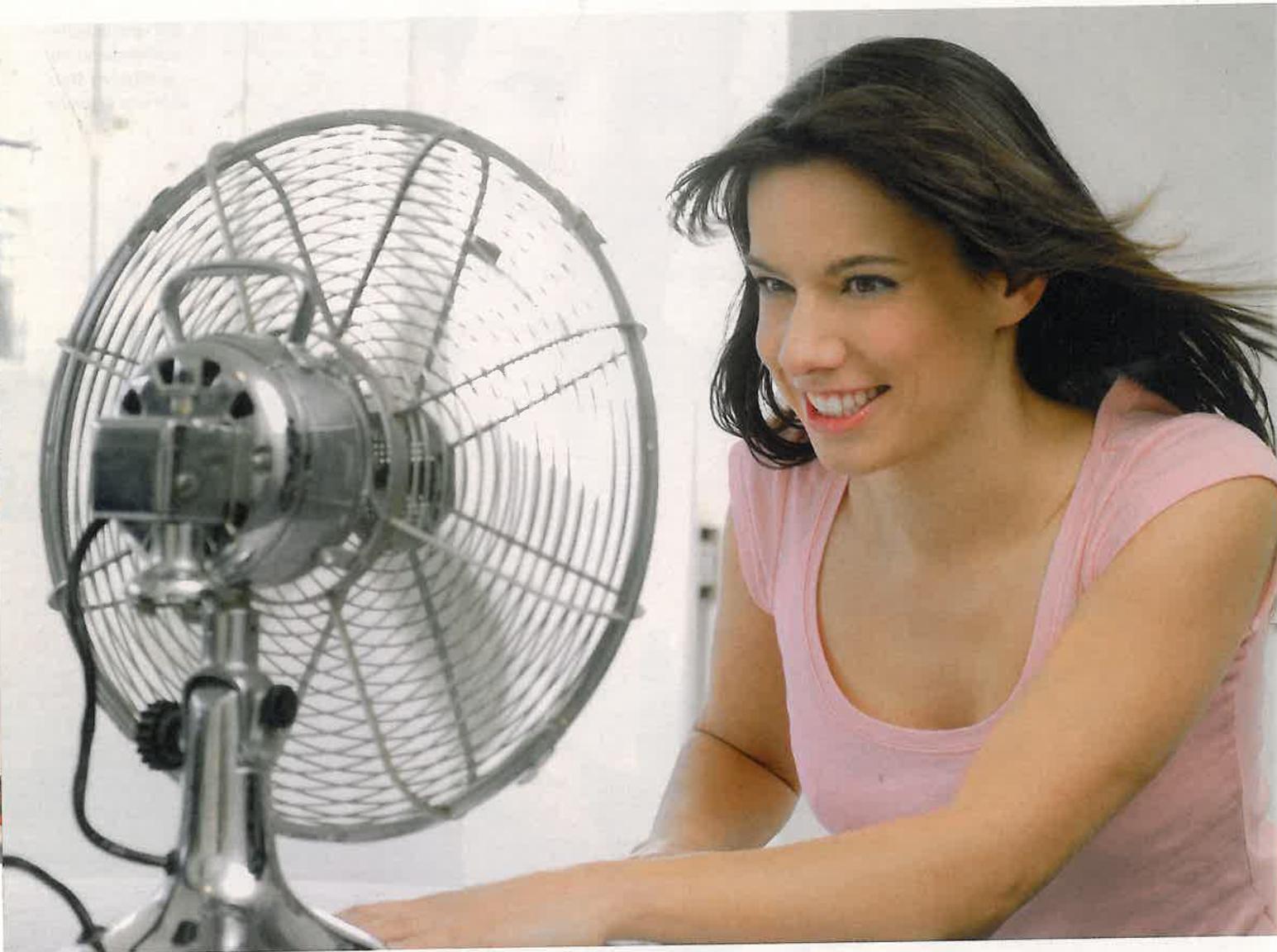
Tipp: Um Gräten aus dem Filet zu entfernen, nutzen Profis eine Fischzange – eine breite Pinzette mit nach innen gebogenen Enden. Eine normale Pinzette reicht aber auch.

Tipp: Zum Abschaben der Schuppen von der Haut gibt es für den häufigeren Gebrauch im Anglerbedarf einen eigenen Fischschupper. Im Alltag reichen aber auch ein Kronkorken,

der auf ein Stück Holz genagelt wird, oder ein Messer mit Sägeklinge.

Tipp: Zum Fischbesteck gehören eine Gabel mit spitzen Zinken und ein stumpfer Schieber als Messer. Früher ersetzten Fischbestecke aus Silber das Essbesteck aus Eisen, das den Fischgeschmack störte. Heute wird es noch aus Tradition benutzt.

Tipp: Pro Person rechnet man mit 150 bis 200 Gramm Fischfilet, bei ganzen Fischen mit etwa 300 Gramm.



Hitzefrei ohne Klimaanlage

Angenehme Kühle in den eigenen vier Wänden – wer wünscht sich das nicht an heißen Sommertagen. Mit ein paar Tricks funktioniert das auch ohne Klimaanlage.

Klima aus der Kühlmaschine

Klimageräte verbessern das Raumklima, weil sie nicht nur die Temperatur senken, sondern die Luft zusätzlich entfeuchten. Die relative Luftfeuchte liegt dann zwischen 45 und 55 Prozent – das empfinden wir als angenehm. Moderne Klimageräte kühlen zudem zugfrei und

sorgen mit Pollen-, Staub-, Geruchs- und Bakterienfilter für saubere Luft – das vermindert allergische Reaktionen. Der Stromverbrauch hängt vom Gerätetyp ab. Einen Richtwert geben die Energieeffizienzklassen A bis G. A kennzeichnet Geräte, die besonders effizient

arbeiten. Der Stromverbrauch sinkt weiter, wenn man die Klimaanlage mit Sonnenschutz-Systemen wie Rollos oder Jalousien kombiniert. Klimageräte mit Zeitschaltuhr so programmieren, dass sich die Anlage eine Stunde vor der Ankunft daheim einschaltet.

Die Sonne einfach ausblenden kann, wer schon bei der Hausplanung an ausreichend Schutz denkt. Große Dachüberstände, Balkone und andere Überhänge lohnen sich vor allem bei Südfassaden.

Bewegliche Verschattungssysteme schlagen mehrere Fliegen mit einer Klappe: Sie schützen vor zu viel Sonne, dienen als Sicht- und Blendschutz. Zudem sichern sie das Gebäude. Jalousien, Rollos, Markisen, Klapp- oder Schiebeläden – individuelle Bedürfnisse, Geschmack, Kosten und architektonische Gestaltung sind neben Bedienfreundlichkeit und Wartung wichtige Auswahlkriterien.

Fensterläden

Die Oldies in Sachen Sonnenschutz: ganz klassisch aus Holz oder in der modernen Variante aus Leichtmetall. Die Läden bestehen oft aus beweglichen Lamellentteilen, die manuell geöffnet werden können. Dadurch gelangt nur diffuses Licht in den Raum, der sich so weniger aufheizt.

Rollläden

Schützen vor Sonne und unangenehmem Blenden. Es gibt außen und innen liegende Systeme. Während innen verschiedene Stoffe oder beschichtete Materialien zum Einsatz kommen, bestehen Außenrollen meist aus Kunststoff. Die vorgelagerten Rollos schützen besser vor Hitze als Innenlösungen, weil sie bereits die Fensterscheiben kühl halten. Für Rollos sprechen zudem relativ geringe Kosten, wenig Wartungsaufwand, einfache Montage und ihre Farbenvielfalt.

Außenrollen werden in Schienen geführt und in der Fensterlaibung installiert. Das

macht sie weniger windanfällig. Die geschlossenen Stege der Rollos sind über Zwischenstege verbunden, so dass auch durch ein komplett geschlossenes Rollo noch etwas Licht ins Zimmer gelangt. Lediglich auf den Blick nach draußen muss man verzichten. Geschlossene Außenrollen bieten vor allem im Erdgeschoss ein Plus an Sicherheit.

Sonnenschutzglas

In Fensterscheiben integrierte Photovoltaikmodule helfen beim Verschatten der Räume. Ihre Solarzellen werden bei Sonnenschein dunkel, gewähren dabei nach außen genügend Durchblick und tragen gleichzeitig zur Stromgewinnung bei.

Jalousien

Die Lamellen können dem Stand der Sonne angepasst werden, ermöglichen so oft noch den Blick nach draußen und lassen genügend Tageslicht in den Raum. Geteilte Systeme können im oberen und unteren Fensterbereich separat eingestellt werden. Intelligente Regelsysteme steuern den Lamellenstand automatisch. Als Außenvariante an der Fassade lassen Jalousien die Wärme erst gar nicht ins Gebäude. Nachteil: Bei zu viel Wind müssen sie über einen Windwächter automatisch hochgezogen werden, um Schäden zu vermeiden.

Viel Wind um nichts?

Ventilatoren sorgen für Abkühlung, weil ihr Luftzug die Feuchtigkeit vom menschlichen Körper bläst. Die dabei entstehende Verdunstungskälte empfinden wir als angenehm – den Raum kühlen die „Wirbelwinde“ allerdings nicht.



Thomas Spies,
Fachredakteur für
Energietechnik

Expertenrat

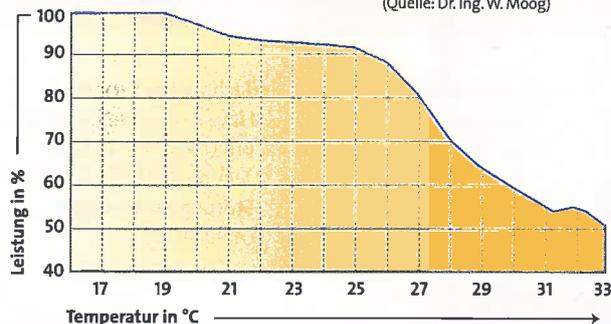
Die Wärme der Sonne lässt sich auch gewinnbringend nutzen, etwa, um Brauchwasser zu erwärmen oder im Winter die Heizungsanlage zu unterstützen. Dafür wird ein Solarkollektor mit einem Warmwasserspeicher installiert. Diese beiden Herzstücke der Solarthermieanlage müssen an den Bedarf im jeweiligen Haushalt angepasst werden – je besser das gelingt, desto effizienter arbeitet die gesamte Kollektoranlage.

Für die Warmwassererwärmung gilt als Faustregel: Bei Flachkollektoren pro Person im Haushalt etwa 1,5 Quadratmeter Fläche planen. Von den etwas leistungsfähigeren Röhrenkollektoren reicht je ein Quadratmeter. Beim Speicher geht man vom Warmwasserbedarf der Bewohner aus: pro Person und Tag etwa 40 Liter. Diesen Bedarf mit zwei multiplizieren – das ergibt etwa die Speichergröße. Ein Vier-Personen-Haushalt braucht also rund sechs Quadratmeter Flach- oder vier Quadratmeter Röhrenkollektoren sowie einen 300-Liter-Speicher. Eine solche Anlage spart im Jahr bis zu 60 Prozent der Energie für die Warmwassererzeugung. Soll die Sonne auch die Heizung unterstützen, benötigt man mehr Kollektorfläche und Speicherumfang. Die genaue Planung erledigt der Fachmann des Sanitär-, Heizungs- und Klimahandwerks. Weiterführende Infos bietet die Deutsche Energie-Agentur unter www.solarwaerme-plus.info

Zu viel Hitze macht schlapp

So sinkt die menschliche Leistung bei steigender Temperatur

(Quelle: Dr. Ing. W. Moog)



Spartipps im Internet

- www.solarwaerme-plus.info – Tipps zur Solarwärme-Nutzung.
- www.heimwerker.de – Kaufberatung zu Klimaanlage.
- www.zukunft-haus.info – Seite der Deutschen Energie-Agentur, unter der zum Beispiel die kostenlose Broschüre „Gesund Wohnen durch richtiges Lüften und Heizen“ bestellt oder heruntergeladen werden kann.



Stadtverwaltungen

Erlenbach am Main

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

Öffnungszeiten Rathaus

Vormittags: Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr,
Nachmittags: Mo 13.30 bis 18 Uhr,
Di und Do 13.30 bis 16 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 (0 93 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

Wichtige Adressen und Rufnummern



Anschrift

EZV Energie- und
Service GmbH & Co. KG
Untermain
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 16.15 Uhr
Freitag von 8 bis 11.30 Uhr
und nach Vereinbarung

Servicenummern

Energieberatung,
Fragen zur Abrechnung
Eugen Berninger
Telefon (0 93 72) 94 55-32
Chris Schreck
Telefon (0 93 72) 94 55-33
Fax (0 93 72) 94 55-15

Technischer Service

Hausanschlüsse für Strom,
Breitband und Telefon
Telefon (0 93 72) 94 55-20
Störungsmeldungen
0171-5185592

Was ist wann wo los?

7. Juni bis 5. August

Clingenburg Festspiele
Clingenburg und Stadtschloss
Klingenberg am Main

8. Juli ab 10 Uhr

9. Trennfurter Bulldog-, Schlepper-
und Traktorentreffen
Festwiese in der Ankergasse, Trennfurt

8. Juli ab 16.45 Uhr

2. Barbarossalauf
Start und Ziel am Saint-Maurice-Platz
Erlenbach

12. bis 17. Juli

Mirabellenfest
Römerstraße und Altstadt
Oberburg am Main

12. bis 16. Juli

57. Eisenbacher Mirabellenfest
Festplatz Eisenbach
Oberburg am Main

14. Juli

WIKA-Staffelmarathon
16 Uhr Mannschaftsstart
19 Uhr Open-Air-Konzert
WIKA Hauptverwaltung, Klingenberg

14. und 15. Juli

Musikalisches Altstadtfest
in Erlenbach

28. und 29. Juli

15 - 18 Uhr Uhr
Nachwuchs-Musik-Werbefest
Mainufer Wörth am Main

3. bis 5. August

Altstadtfest
Römerstraße mit Altstadt
Oberburg am Main

31. August bis 2. September

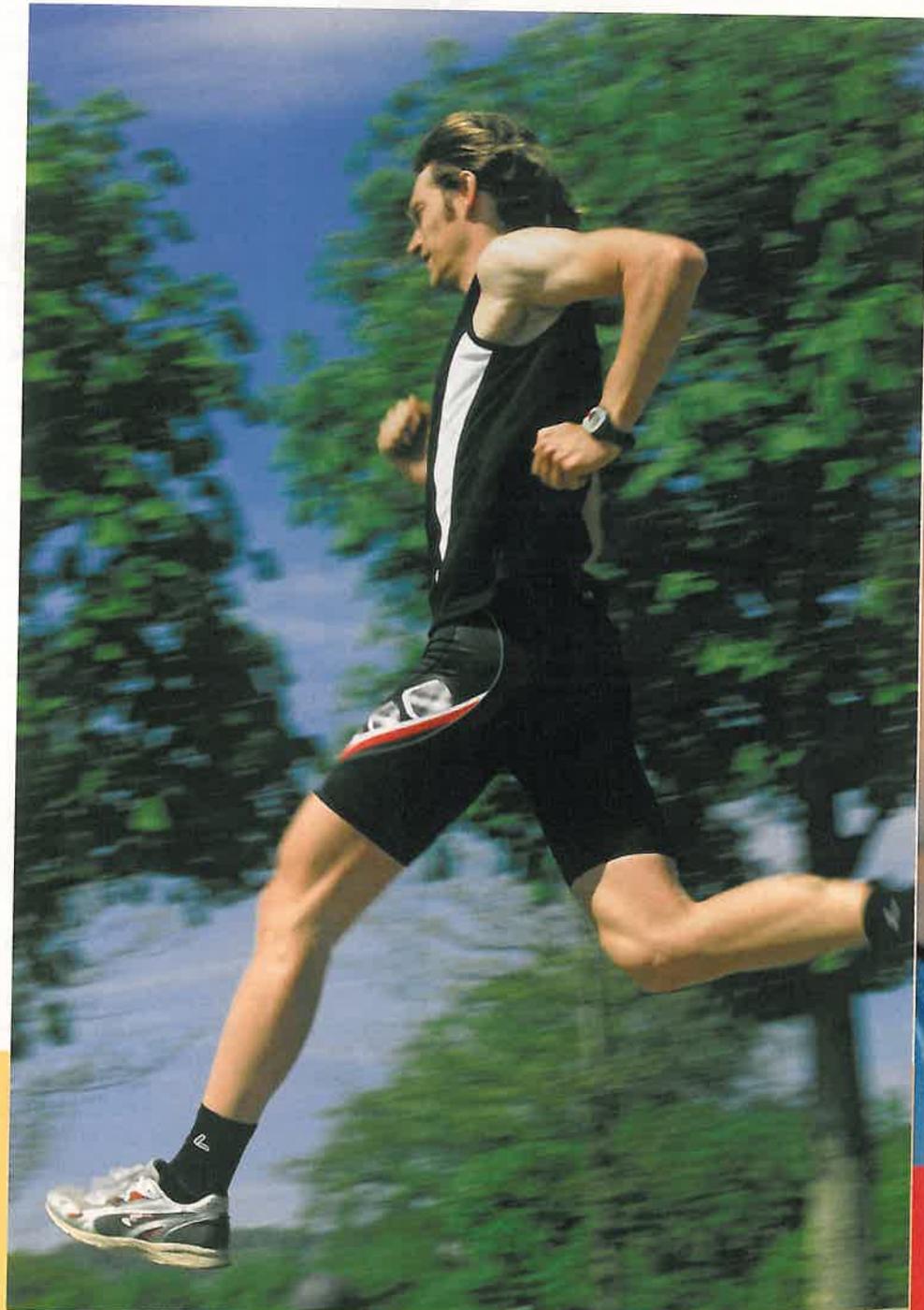
Römerfest
Festplatz
Oberburg am Main

9. September

Laufftag
Landkreis-Miltenberg
Sparkassen-Arena Eisenfeld

28. September bis 2. Oktober

Kerb in Eisenbach
Sport- und Kulturhalle Eisenbach
Oberburg am Main



*Sportlicher Juli: am 8.7. ist
Barbarossalauf, am 14.7.
findet der WIKA-Staffel-
marathon statt*

Das komplette Programm
der Kochsmühle
gibt's unter
www.kochsmuehle.de

In grüner Gesellschaft

Pflanzen sind besondere Wohnungsgenossen. Sie wirken wohltuend. Und stellen Ansprüche. Bei guter Pflege wachsen sie kräftig und tragen zu einem frischen Raumklima bei.

Es sind vier Dinge, die eine Pflanze braucht: Wasser, Licht, die richtige Temperatur und einen nahrhaften Boden. Hat sie von all dem genug, ge-

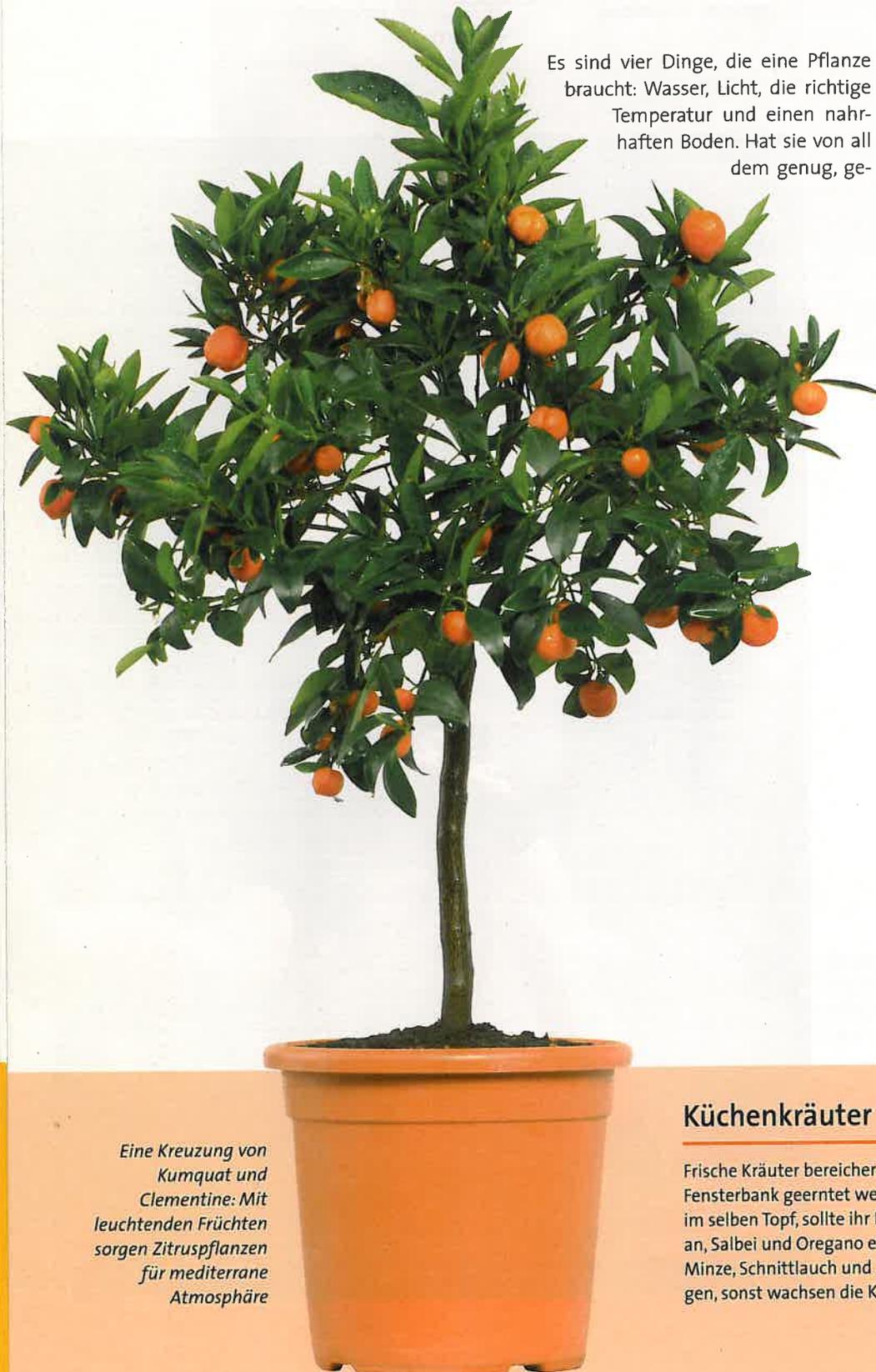
deiht sie und wächst aus ihren Töpfen wie ein Kind aus seinen Schuhen. Die grünen Gäste in der Wohnung sind mehr als bloße Dekoration. Sie stellen Ansprüche, geben aber auch viel zurück.

Gepflegte Pflanzen ziehen die Blicke mit prächtigen Blüten und satten Farben auf sich. Ihr Blattgrün, das sie für ihren Stoffwechsel benötigen, wirkt wohltuend: Das menschliche Auge nimmt die Farbe Grün mit Leichtigkeit wahr und erkennt fast tausend Nuancen – von anderen Farben können wir gerade einmal einige Hundert Abstufungen unterscheiden. Daher rührt die entspannende Wirkung von Pflanzen.

Schadstoff-Filter

Einige grüne Zimmergenossen besitzen eine besondere Fähigkeit: Etwa 20 Arten können Schadstoffe abbauen und helfen so dabei, die Raumluft zu verbessern. Das leisten die Pflanzen selbst – oder Mikroben, die in ihrer Erde leben. Grünstilbe und Efeu, Philodendron und Efeutute nehmen es mit Benzol, Formaldehyd und Kohlenmonoxid auf – mit Stoffen also, die aus Möbeln, Teppichen und Farben dünsten. Damit die Pflanzen Schadstoffe gut umwandeln können, sollten mindestens drei Töpfe mit der gleichen Art auf 20 Quadratmetern stehen.

Die grünen Filter findet man oft in Büros und öffentlichen Räumen – denn zusätzlich sind sie pflegeleicht und robust. Die Efeutute etwa nimmt Heizungsluft nicht



Eine Kreuzung von Kumquat und Clementine: Mit leuchtenden Früchten sorgen Zitruspflanzen für mediterrane Atmosphäre

Küchenkräuter für die Fensterbank

Frische Kräuter bereichern die Küche. Praktisch, wenn sie gleich auf der Fensterbank geerntet werden können. Stehen verschiedene Küchenkräuter im selben Topf, sollte ihr Feuchtigkeitsbedarf gleich sein. Rosmarin, Thymian, Salbei und Oregano etwa benötigen wenig Wasser. Petersilie, Estragon, Minze, Schnittlauch und Zitronenmelisse lieben es feuchter. Sparsam düngen, sonst wachsen die Kräuter schnell, entwickeln aber kaum Geschmack.



Staubige Blätter abwischen sowie Ober- und Unterseite auf Schädlingsbefall kontrollieren – zudem einmal pro Jahr überprüfen, ob ein größerer Topf für die grünen Mitbewohner nötig wird

übel und will gar nicht zu oft gegossen werden. Die Grünstilbe kommt mit weniger Licht zurecht. Zwar mag sie es feucht, erholt sich aber recht leicht von Pflegefehlern. Damit eignen sich beide Sorten auch ideal als Zimmerschmuck für Gießmuffel – wie auch der Bogenhanf – er benötigt die Gießpausen sogar, an zu viel Wasser geht er ein.

Basis-Arbeit

Umgetopft werden Pflanzen, wenn überhaupt, einmal pro Jahr. Dazu den Erdballen aus seinem Topf ziehen und die Wurzel-dichte prüfen. Ist an den Rändern kaum noch lose Erde zu sehen, wird es Zeit für mehr Platz. Aber nicht übertreiben: Ein bis zwei Zentimeter Zuwachs beim Durchmesser reichen völlig aus.

Als regelmäßige Pflegearbeiten fallen dagegen Gießen und Düngen an. Dabei sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt: Eine Echeverie, deren dickfleischige Blätter eng übereinander versetzt eine Art Halbkugel bilden, verträgt etwa kein Wasser auf ihrer Rosette – das ist die Stelle oben, aus der die jungen Blätter sprießen.

Sie mag zudem im Sommer viel, im Winter fast kein Wasser.

Allgemein gilt: Am besten morgens gießen – und nur, wenn es wirklich nötig ist. Dafür zimmerwarmes, gut abgestandenes Wasser verwenden und die Blumen-erde nicht von oben gießen – dadurch bildet sich leicht ein Pilz. Besser den Topf in eine Überschale stellen und diese wässern, dann versorgen die Wurzeln sich selbst. Vorsicht: Einige Arten wie der Orangenbaum reagieren empfindlich auf kalkhaltiges Wasser.

Luft-Befeuchter

Ein Großteil des aufgenommenen Wassers verdunstet über die Blätter wieder. Dadurch regulieren Pflanzen die Luftfeuchtigkeit. Besonders solche aus tropischen Ländern, die viel Wasser benötigen, verbessern das Raumklima.

Wer sie halten will, sollte bedenken, dass sie schnell sehr hoch wachsen. Zierbananen etwa, die mit ihren breiten dünnen Blättern viel Wasser abgeben, erreichen im Topf bis zu zwei Meter Höhe. Bei Wärme und starker Trockenheit mögen übri-

gens fast alle Pflanzen zusätzlich zum Gießen eine Erfrischung. Mit einer Sprühnebelflasche alle Blätter befeuchten, das Wasser kondensiert dann wie Tau auf ihnen. Die Alternative: ein lauwarmes Duschbad. Zusätzlich alle vier Wochen die Blätter mit einem feuchten Schwamm abwischen, das erleichtert den grünen Pflänzlingen den Stoffwechsel.

Wasserspeicher für Gießmuffel

Locker und humushaltig soll Pflanzenerde sein. Die Alternative: poröses Tongranulat. Es behält beim Gießen seine Form, drückt daher nicht auf die Wurzeln und speichert die Feuchtigkeit.

1. Einen Tontopf wählen, der dreimal so groß ist wie der Pflanzenballen. Das Topfvolumen notieren, später dient ein Viertel davon als Gießmenge.
2. Die Löcher des Topfes mit einer Tonscherbe abdecken. Etwas Granulat einfüllen, dann den Pflanzenballen aufsetzen und den Topf mit Granulat füllen, dabei einen Gießrand lassen.
3. Eine Feuchtigkeitsanzeige in die Erde, nicht ins trockene Granulat, stecken. Abgemessene Menge gießen. Der Anzeiger wird blau. Erst bei rotem Anzeiger erneut gießen.
4. Wird umgetopft, kann gebrauchtes Granulat weiterverwendet werden.

Licht für dunkle Ecken

Ohne Licht können Pflanzen ihren Stoffwechsel, die Photosynthese, nicht betreiben. Viele Winkel in Wohnräumen sind daher zu dunkel für sie, die Blätter bilden nicht genügend Nährstoffe. Abhilfe schafft künstliche Beleuchtung mit ausreichend blauviolett und orangeroten Lichtanteilen. Doch Vorsicht: Bei zu hohem Rotanteil „vergeilen“ Pflanzen, sie bilden große Triebe ohne Halt. Geeignet sind Leuchtstofflampen mit kaltweißer Lichtfarbe sowie „Dreibandenleuchten“, die drei Wellenlängenbereiche des Tages-

lichts abstrahlen. Aufgrund ihres hohen Rotanteils im Licht und der Hitzeentwicklung eignen sich Glühlampen dagegen nicht. Auch wenn sie einen Farbfilter besitzen und als Pflanzenlampe gekauft wurden, schadet ihre Hitze. Denn die künstliche Lichtquelle darf nicht zu weit von der Pflanze entfernt sein. Faustformel: Die Wattzahl in Zentimetern ergibt den Abstand zur Pflanze. Wichtig: Das Licht muss lang genug brennen. 4 bis 8 Stunden als Zusatzlicht im Winter, 12 bis 16 Stunden an Orten ohne Sonne.

Weitere Infos

www.natur-lexikon.com
www.pflanzenbestimmung.de
www.kuebelpflanzeninfo.com
www.mein-traumgarten.de
www.haus.de
www.pflanzenecke.de

Kleiner Knipser

Digital fotografieren – mit der Kodak EasyShare das reine Vergnügen.

Klein, aber oho: Die EasyShare C530 von Kodak ist nur 9 mal 6 mal 3 Zentimeter klein und mit 147 Gramm ein Leichtgewicht – dennoch sind für sie selbst großformatige Qualitätsabzüge von bis zu 50 mal 75 Zentimetern kein Problem: Ihre Auflösung von 5,0 Megapixel und die Farbtiefe von 24 Bit machen es möglich. Darüber hinaus bietet die EasyShare einen stufenlosen 5-fach-Digitalzoom sowie MPEG-4-Videoaufnahmen, solange der Speicher reicht. Über den USB-2.0-Anschluss gelangen die Bilder in den PC – per Share-Taste lassen sie sich aber auch ohne diesen Umweg ausdrucken. Der Video-Ausgang zeigt die Fotos und Filme direkt am Fernseher, der interne 13-MB-Speicher kann mit MMC- und SD-Karten erweitert werden.



Auf dem 3,8 Zentimeter breiten LCD-Schirm lassen sich Fotos und Videos direkt begutachten

2 Digi-Cams EasyShare C530 von Kodak zu gewinnen

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir zwei Digitalkameras von Kodak im Wert von je 119 Euro.



	schälen	tropische Heilpflanze	Amtsbereich	modern, aktuell	Nebenfluss der Fulda	Zementfußboden	strikte Absage	
gehörchen	4							nachdenklich
miserabel				2		höfliche Anrede	3	
Lotterieschein				Milchorgan der Kuh				
Bücherfreund						Landvorsprung	Liebesbund	
		sächliches Fürwort		englisch: oder	grober Sand	1		
römischer Kaiser					Ziffer			
Teil des Gedichts	5							

So können Sie gewinnen

Die Buchstaben in den farbigen Kreuzworträtsel-Kästchen ergeben das Lösungswort. Senden Sie es an: EZV Energie- und Service GmbH & Co. KG Untermain MainStrom-Rätsel; Landstraße 47 63939 Würth am Main

Einsendeschluss: **10. August 2007**. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Sammeleinsendungen bleiben unberücksichtigt. Das Lösungswort des Rätsels im letzten Heft lautete „FILM“.

Herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner des Rätsels der letzten Ausgabe stehen fest: Je einen DVD-Player von Elta gewannen Brigitte Becker aus Obernburg und Beate Zimmermann aus Erlenbach.