

Oktober 2004

MainStrom

Das Kundenmagazin der Energie- und Service GmbH Untermain

Blumen Zeidler:

Mit grünen Daumen

EZV-Störtrupp:

Leitung rasch repariert



Jürgen Hahn,
Technischer Leiter
des EZV

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
wir vom EZV tun alles, um unser Stromnetz optimal in Schuss zu halten. Doch so sehr wir uns auch bemühen – einen Blitzschaden wie den im Juli werden wir nie verhindern können. Weil wir uns dieser Tatsache bewusst sind, sorgen wir für derartige Ernstfälle vor. Durch ein gut geplantes Netz und mit einer hochmotivierten Mannschaft. Alle technischen Mitarbeiter, also die Menschen, die sich jeden Tag mit dem Stromnetz beschäftigen, übernehmen turnusmäßig den Bereitschaftsdienst. Sie kennen sich bestens aus und sorgen dafür, dass bei einer Störung niemand länger auf Strom verzichten muss als unbedingt nötig. Sollte trotzdem einmal der Strom ausfallen, rufen Sie einfach unsere Störungsnummer an: **0 171-5 18 55 92**. Der Techniker des Bereitschaftsdienstes nimmt Ihren Anruf rund um die Uhr entgegen und leitet dann alles Nötige in die Wege. Die Wahrscheinlichkeit ist allerdings sehr gering. Unsere Techniker müssen deswegen nur zwei bis drei Mal pro Jahr raus. Darauf sind wir schon ein bisschen stolz. Und Ihnen, verehrte Kundinnen und Kunden, gibt das die Sicherheit, die man von einem Stromversorger erwartet.

Herzlichst Ihr



Richtig saunieren Seite 6



Fisch aus dem Main Seite 8



Richtig abschalten Seite 12

regional	
Die Brüder mit den grünen Daumen	4
gesundheit	
Sauna: Gesund entspannen	6
essen & trinken	
Frischer Fisch	8
energie	
Praktische Wäschetrockner	10
ratgeber	
Stand-by vermeiden	12
freizeit	
Der Playmobil-FunPark	14
rätsel	
Strom-Sparer zu gewinnen	16



Playmobil-FunPark Seite 14

Highlights in der Kochsmühle



Jeweils Sonntag, 24. Oktober und 28. November, Mathias Tretter, „nachgeTRETERT“
 Freitag, 19. November, Duotica, „Nachtschattengewächse“
 Freitag, 3. Dezember, Sigi Zimmerschied, „Scheißhausepp“, Vorpremiere
 Beginn jeweils 20 Uhr, Reservierung telefonisch oder im Internet,
 Telefon (0 60 22) 79 34, www.kochsmuehle.de

Was ist los im MainBogen?

Erlenbach am Main

Samstag, 16. Oktober
 Kabarett mit Bodo Wartke in der Frankenhalle
Freitag, 19. November
 „Creeps“ – Jugendtheater in der Frankenhalle
Samstag, 4. und Sonntag, 5. Dezember
 Krippenausstellung des Eine-Welt-Vereins e. V. in der Aula der Dr.-Vits-Schule

Dienstag, 7. Dezember
 „Jim Knopf und Lukas, der Lokomotivführer“ in der Frankenhalle

Obernburg am Main
Samstag, 13. November
 Konzert 2004 des Musikvereins Obernburg in der Stadthalle
Sonntag, 12. Dezember
 Adventskonzert des Musik-

vereins „Harmonie“ in der Kirche Eisenbach
Sonntag, 19. Dezember
 Vorweihnachtliches Konzert des Musikvereins Obernburg in der Kirche

Wörth am Main
Samstag, 30. Oktober
 Tag der offenen Tür, zehnjähriges Bestehen des Kindergartens „Rasselbande“

Impressum

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

Leitung vom Blitz getroffen

Ende Juli schlug während eines heftigen Unwetters ein Blitz in einen Baum ein und brachte ihn zu Fall. Eigentlich nichts Besonderes – hätte der Baum nicht in der Nähe der Freileitung des EZV gestanden. Denn der 15 Meter hohe Baum fiel in eben jene Freileitung mit einer Spannung von 20 000 Volt. Das Resultat: kompletter Stromausfall für die Erlenbacher Ortsteile Mechenhard und Streit. Es dauerte etwa eine Stunde, bis der Bereitschaftsdienst des EZV auch die letzten der betroffenen Haushalte wieder mit Strom versorgen konnte.

Natürlich ist der EZV immer bemüht, Stromausfälle gänzlich zu vermeiden. Aber Unfälle wie der beschriebene sind nie ganz auszuschließen. Doch anders als bei vielen unserer europäischen Nachbarn war in Erlenbach schon nach relativ kurzer Zeit wieder Strom im Haus. In Südfrankreich etwa wären die Lichter mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit für einen deutlich längeren Zeitraum dunkel geblieben. Der Grund dafür liegt in den unterschiedlich aufgebauten Versorgungsnetzen.

Doppelter Anschluss

Im Mainbogen – wie sonst auch in Deutschland – gelangt der Strom über so genannte Ringleitungen zu den Kunden. Das heißt: Das Gros der Kunden kann von zwei Seiten mit Strom versorgt werden. Fällt eine Leitung aus, holt das Versorgungsunternehmen, wie der EZV in Mechenhard und Streit, den Strom von der anderen Einspeisung. Bestenfalls einzelne Straßenzüge in Randlagen oder Aussiedlerhöfe bekommen den Strom nur über eine einzige Zuleitung. Ein so konstruiertes Netz ist natürlich viel teurer, weil dafür deutlich mehr Leitungen verlegt werden müssen und



Fehlersuche: Fällt der Strom aus, prüfen die Techniker des EZV ihre Anlagen, um die Stelle, an der der Fehler aufgetreten ist, zu isolieren, vom Netz zu trennen und den Strom von der anderen Seite her zuzuschalten

mehr Schaltanlagen nötig sind. Doch die Versorgungssicherheit rechtfertigt die vergleichsweise hohen Investitionen und Betriebskosten. Nach einer Stunde gab es wieder Strom. Die beschädigte Freileitung war in dieser Zeit freilich nicht zu reparieren. In diesen sechzig Minuten

haben die Techniker die fehlerhafte Stelle geortet, den kleinen Bereich um den Schaden vom restlichen Netz getrennt und die Stromversorgung über die zweite Einspeisung geschaltet. Die eigentliche Instandsetzung der Freileitung nahm mehrere Tage in Anspruch.

EZV beteiligt sich an der Ausbildungsplatzoffensive

Fernsehen, Radio und Zeitungen berichten täglich darüber: Deutschlandweit fehlen jede Menge Ausbildungsplätze. Die Verantwortlichen beim EZV sind sich dieser schwierigen Situation und ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Deshalb fiel die Entscheidung, noch einen weiteren Ausbildungsplatz zu schaffen. Junge Menschen, die gern im Team arbeiten und sich für die spannende Elektrotechnik interessieren, sind beim EZV genau richtig. Voraussetzung ist ein Qualifizierender Hauptschulabschluss oder die Mittlere Reife. Am 1. September 2005 beginnt die Aus-

bildung, an deren Ende die Prüfung zum Elektroniker für Betriebstechnik steht. Oder natürlich zum weiblichen Pendant, der Elektronikerin für Betriebstechnik. Auf jene Prüfung bereiten die Mitarbeiter des EZV ihre Schützlinge gewissenhaft vor. Wer noch nicht ganz sicher ist, kann einen Termin für einen Schnupper-tag vereinbaren. Interesse? Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 31. Dezember 2004 an die EZV Energie und Service GmbH Untermain, Landstraße 47, 63939 Wörth am Main.

Die Brüder mit den grünen Daumen

In Obernburg-Eisenbach führen die Brüder Erwin und Klaus Zeidler ihr Blumengeschäft. Die beiden versorgen den Mainbogen mit allem, was man aus Blumen machen kann.



Das Szenario ist bekannt: Man(n) bemerkt in der Mittagspause, dass heute sein Hochzeitstag ist. Ein Blumenstrauß für die Gattin muss her. Schnell hat er die Lösung parat. Er ruft sofort bei Blumen Zeidler an. Auf dem Heimweg macht er einen kurzen Abstecher, holt den bestellten Strauß ab und glänzt kurz darauf zu Hause. Seine Frau freut sich riesig. Denn der Strauß entspricht genau ihren Vorstellungen.

Das ist kein Zufall. Denn Klaus Zeidler und seine beiden Kolleginnen kennen die meisten Kunden mit Namen und wissen, was gefällt. Die eine oder andere Ehefrau hat auch schon etwas nachgeholfen. Bisweilen melden die den Besuch ihrer Gatten sogar an und verraten den Floristen, was sie gerne hätten. Klaus Zeidler und seine Mannschaft spielen dabei natürlich immer mit.

Dieser direkte Draht kommt nicht von ungefähr: „90 Prozent unseres Umsatzes machen wir mit unseren Stammkunden“, erzählt Klaus Zeidler. Derart viele zufriedene Kunden sind keine Selbstverständlichkeit, aber einfach zu erklären: Die Zeidler'sche Qualität stimmt. Mindestens zweimal pro Woche fährt Klaus Zeidler zum Blumengroßmarkt nach Frankfurt. Nur hier findet er Ware, die seinen An-

forderungen in Sachen Qualität entspricht. „Natürlich könnte ich mir die Blumen auch kommen lassen“, erzählt Klaus Zeidler, „aber dann muss ich nehmen, was auf dem Laster ist. Da fahre ich lieber selbst.“

Von exotisch bis regional

Wer den Laden betritt, sieht sich mit einer Vielzahl teils exotischer Schönheiten konfrontiert. Das Angebot variiert ständig. Klaus Zeidler ist nämlich stets darauf bedacht, Blumen der Saison anzubieten. Klar, rote Rosen gibt es immer. Aber Sonnenblumen unter dem Weihnachtsbaum müssen einfach nicht sein. Außerdem achtet er auch auf Regionalität. Klaus Zeidler bringt seine Überzeugung auf den Punkt: „Warum soll ich Rosen aus Holland kaufen, wenn meine Kollegen aus Bad Nauheim-Steinfurt ebenso schöne auf dem Großmarkt anbieten?“

Von der Sorgfalt und der Kreativität, mit der im Hause Zeidler zu Werke gegangen wird, profitieren auch all jene, die einen Blumengruß von jemandem erhal-

ten, der weiter weg wohnt. Denn Zeidlers sind ein Betrieb des weltweit agierenden Fleurop-Verbunds. Das heißt: Sie binden und liefern Sträuße, die anderswo bestellt wurden. Für eine Fleurop-Bestellung gibt es inzwischen drei Wege: Persönlich in ei-



Klaus Zeidler kümmert sich um den Blumenladen und alles, was damit zusammenhängt. Sein Bruder Erwin ist der Inhaber des Unternehmens. Er produziert Balkonpflanzen, die er auch an Kollegen in der Region verkauft



Floristin Karina Renz und zwei weitere Mitarbeiterinnen unterstützen die beiden Zeidlers

nem Partner-Geschäft, telefonisch oder per Internet. Die Zentrale in Berlin verteilt alle eingegangenen Bestellungen auf die Betriebe, die regional tätig sind. Der Fleurop-Bereich von Klaus Zeidler erstreckt sich von Erlenbach über Obernburg, Großwallstadt und Sulzbach bis nach Soden und Leidersbach.

Selbstverständlich stehen die Fleurop-Sträuße einem Strauß, der im Beisein des Kunden gebunden wird, in nichts nach. Im Gegenteil. Gerade bei Fleurop-Aufträgen muss die Qualität stimmen. Jedem Strauß liegt ein Garantiekärtchen bei, das im Fall eines Mangels ausgefüllt werden kann. Häufen sich die Beschwerden in der Zentrale, kündigt Fleurop auch schon einmal die Zusammenarbeit. „Bisher hatten wir noch keine einzige Beschwerde. Aber weil wir es mit einer lebenden Ware zu tun haben, können wir nie hundertprozentig ausschließen, dass die Blumen am nächsten Tag die Köpfe hängen lassen“, erklärt Klaus Zeidler. „Aber wenn es einmal dazu kommen sollte, werden wir natürlich umgehend mit adäquatem Ersatz beim Kunden vorbeischaun.“

Besondere Kompetenz hat sich die Firma Zeidler auf dem Gebiet der Trauerbinderei erworben. Denn Kranz ist nicht gleich Kranz und Gesteck nicht gleich



Gesteck. Was alles möglich ist, zeigen die Floristen in Katalogen und Bildbänden. Von prunkvoll über edel bis verspielt, einfarbig oder bunt – bei Zeidlers gibt es sicher das Richtige. Für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel.

Aufgaben brüderlich geteilt

Die beiden Brüder übernahmen den elterlichen Betrieb vor gut dreißig Jahren. Ihre Aufgaben sind klar getrennt: Klaus Zeidler kümmert sich um den Blumenladen, den Einkauf und das Büro, Erwin ist der Inhaber der Firma und für die Produktion verantwortlich. Das zweite Standbein des Unternehmens ist nämlich die Aufzucht und der Verkauf von Balkon- und Nutzpflanzen. Petunien, Geranien, Begonien, Tagetes, Fleißige Lieschen und viele andere Sorten gedeihen in den beiden Glashäusern. Erwin Zeidler produziert aber mehr, als er selbst ver-

kaufen könnte. Deshalb beliefert er zweimal wöchentlich Gärtnerkollegen aus dem Odenwald mit Blumen.

Seit die Ökowelle rollt, stehen Salat- und Gemüsepflanzen für den heimischen Garten wieder hoch im Kurs. Ein Trend, den Erwin Zeidler erkannt hat. Im vergangenen Sommer hat er 80 000 Pflänzchen an den Mann gebracht. Das Angebot deckt Hobbygärtners Wunschzettel vollständig ab. Es reicht von den verschiedenen Salaten über die diversen Kohlsorten, Tomaten, Gurken, Zucchini und Kürbisse bis hin zu Paprika.

Die Arbeit, die Blumenladen und Gärtnerei verursachen, könnten die beiden Brüder allein nicht bewältigen. Deshalb haben sie sich zuverlässige Mitarbeiterinnen ins Boot geholt. Zwei Floristinnen unterstützen Klaus Zeidler im Laden und eine Gärtnerin hilft Bruder Erwin im Gewächshaus.

Blumen Zeidler
Mühlstraße 8
63785 Obernburg-Eisenbach

Geöffnet:
Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr
Samstag 8 bis 13 Uhr
Telefon: (0 60 22) 3 12 88.



Gesund entspannen

Saunieren – das heißt entspannen, sich wohl fühlen und etwas für die Gesundheit tun. Hier einige Tipps, die man beim Gang in die Sauna beachten sollte.

Die Sauna ist Balsam für die Seele und gleichzeitig eines der besten Mittel, um Erkältungen vorzubeugen. Wer regelmäßig schwitzt, tut sich Gutes. Beim Saunieren steigt die Körpertemperatur vorübergehend an – das bedeutet das Aus für viele hitzeempfindliche Viren und Keime. Wer so ein wohltuendes Saunabad genießen möchte, sollte sich Zeit nehmen und einige Dinge beachten.

Reichlich Zeit einplanen

Die richtige Vorbereitung auf den Saunagang beginnt schon Stunden vorher: Achten Sie darauf, nichts allzu Schwe-

res und Fettiges mehr zu essen. Sonst ist der Körper zu sehr mit Verdauen beschäftigt – in der Sauna braucht er nämlich alle Kräfte für sein Herz-Kreislauf-Programm.

Wichtig: Nur wer ausreichend Zeit mitbringt, kann richtig entspannen. Also sollte man für einen Besuch mindestens zwei bis drei Stunden einplanen. Vor dem ersten Gang gründlich duschen. Anschließend wieder gut abtrocknen, sonst kommt man nicht richtig ins Schwitzen. Schmuck, Uhren und Brille dürfen nicht mit in die Sauna – das Metall wird dort zu heiß.

Normal sind zwei bis vier Saunagänge – das hängt davon ab, wie einem das Saunieren bekommt. Ein Durchgang sollte nicht länger als 20 Minuten dauern. Saunaneulinge bleiben am besten nur so lange drin, wie sie es als angenehm empfinden. Fürs Saunabad gilt: lieber heiß und kurz als lauwarm und lang. Grundsätzlich ist es auf den unteren Bänken kühler als oben. Ob man lieber sitzt oder liegt, bleibt jedem selbst überlassen. Dabei gilt: Es darf kein Schweiß aufs Holz. Also immer ein Handtuch unterlegen, auch unter die Füße.

Trockene Hitze – kaltes Wasser

Für viele gehören Aroma-Aufgüsse mit zum Verwöhnprogramm. Sie sind gut für die Bronchien und fördern durch die höhere Luftfeuchtigkeit das Schwitzgefühl. In erster Linie wirkt die Sauna aber durch die trockene Hitze in Abwechslung mit richtig durchgeführten Kaltanwendungen heilsam. Ein Aufguss ist dazu nicht erforderlich. Vor dem Verlassen des Schwitzraums erst aufsetzen und etwa zwei Minuten die Beine baumeln lassen. So kommt der Kreislauf in Schwung. Wem die klassische Sauna zu heiß oder zu trocken ist, der sollte ein Sanarium ausprobieren – die sanfte Variante der Sauna (für weitere Infos siehe „Eine Frage des Typs“).



Ein warmes Fußbad nach der Ruhepause schafft Wohlbehagen

Da in der Hitzekabine wenig Sauerstoff ist, sollte man direkt nach dem Saunabad an die frische Luft gehen und erst mal tief durchatmen. Danach geht's ab unter die kalte Dusche oder ins Tauchbecken. Das kostet vielleicht ein wenig Überwindung, aber die Gesundheit dankt es einem.

Die plötzliche Temperaturveränderung fördert die Durchblutung und wirkt sich positiv auf Stoffwechsel und Immunsystem aus. Im Blut bilden sich so genannte Immunglobuline. Das sind Eiweißstoffe, die Krankheitserreger abwehren. Danach abtrocknen und ausruhen.

Damit Sie richtig abschalten können, sollte die Ruhephase mindestens so lange wie der Saunagang dauern. Ein warmes Fußbad von etwa 40 Grad bringt zusätzliche Wohltat. Im Körper stellt sich ein angenehmes Wärmegefühl ein.

Wohl fühlen ist wichtig

Mediziner und Sauna-Fachleute empfehlen, zwischen den Saunagängen nichts zu trinken. Das stört den Ausscheidungsprozess des Körpers. Allerdings: Das eigene Wohlbefinden steht immer im Vordergrund. Wer Durst hat, kann sich also ruhig einen Schluck Antialkoholisches genehmigen.



Gut für die Durchblutung – nach dem Schwitzen ins kalte Wasser

Viele Vorteile

Regelmäßiges Saunieren ...

- ▶ lässt den Stoffwechsel schneller und effektiver arbeiten,
- ▶ stärkt das Immunsystem,
- ▶ entgiftet und entschlackt den Körper,
- ▶ macht gute Laune, da Glückshormone wie etwa Serotonin und Dopamin ausgeschüttet werden,
- ▶ strafft die Haut und schützt so auch vor dem Altern,
- ▶ lindert den Muskelkater und löst Verspannungen,
- ▶ entspannt Körper und Geist.

Eine Frage des Typs

Es gibt verschiedene Möglichkeiten des Saunierens. Welche „Schwitzkur“ die richtige ist, muss jeder für sich selbst entscheiden.

- ▶ Typisch für die Finnische Sauna ist die Holzkabine, in der sehr heiße und trockene Luft zirkuliert. Man kann zwischen drei Temperaturzonen wählen – von 60 bis 95 Grad. Die Luftfeuchtigkeit beträgt rund 20 Prozent. Das „Heißluftbad“ ist gut für die Atemwege.
- ▶ Beim Dampfbad liegen die Temperaturen bei etwa 40 bis 50 Grad, die Luftfeuchtigkeit bei fast 100 Prozent. Die dampfende Wärme wirkt sich positiv auf Haut und Atmungsorgane aus.
- ▶ Ins Sanarium dürfen – nach Absprache mit dem Arzt – sogar Menschen mit zu hohem Blutdruck: In dieser kreislaufschonenden Mischung aus Dampfbad und Sauna beträgt die Luftfeuchtigkeit etwa 40 Prozent. Die Temperaturen liegen dort bei 60 Grad.

Nur der Fachmann darf ran

Alle Elektroinstallationen beim Bau einer privaten Sauna muss ein Fachbetrieb ausführen. Der Saunaofen benötigt eine eigene Leitung, eigene Absicherungen sowie einen Fehlerstrom-Schutzschalter. Letzterer trennt den Ofen sofort vom Netz, wenn ein Fehler auftritt. Moderne Steuerungen sorgen dafür, dass in der Sauna immer die programmierten Temperaturen herrschen.

F(r)isch auf den Tisch

Mittags noch am Haken – abends auf dem Teller. Fangfrische Fische aus dem Main sind ein Genuss. Hier einige Rezepte und etliches, was man über Mainfische wissen sollte.

Karpfen im Gemüsebett

1 mittelgroßer Karpfen
(küchenfertig und portioniert)
Saft einer 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/4 Knollensellerie
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
1 kleiner Kohlrabi
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
100 g Butter
125 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
200 ml Sahne
gehackte Petersilie

Fischstücke waschen, die Haut leicht schräg einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, zur Seite stellen. Das Gemüse putzen, schälen, waschen und in dünne Stifte, Lauch und Zwiebeln in feine Ringe schneiden. 2 EL Butter erhitzen und das Gemüse darin ganz leicht andünsten. Wein und Lorbeerblatt hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Gemüse in einer Auflaufform verteilen und die Sahne angießen. Die Karpfenstücke mit der Haut nach oben darauf legen. Die restliche Butter aufschäumen lassen und den Fisch damit beträufeln; zugedeckt im vorgeheizten Backofen (180 Grad, untere Schiene) etwa

20 Minuten, dann offen weitere 5 Minuten garen. Mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen am besten Salzkartoffeln.



Hechtfilets auf Champagnerkraut

500 g frisches Sauerkraut
2 Zwiebeln, 1 Möhre,
2 Äpfel
50 g Frühstücksspeck
3 EL Butter
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
Salz, weißer Pfeffer
1 TL Zucker
1/2 l Champagner
800 g Hechtfilets
1 Zitrone, 2 EL Mehl
125 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
100 g Crème fraîche

Möhre und Äpfel schälen, grob raspeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck in dünne Streifen schneiden. Sauerkraut probieren, wenn es zu sauer ist, kurz wässern und abtropfen lassen. Speck in 3 EL heißer Butter in einem Topf anbraten, Zwiebeln und Möhren zugeben, anschwitzen. Dann Sauerkraut, Lorbeer, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, Champagner angießen und zugedeckt bei milder Hitze ungefähr 30 Minuten garen. Gelegentlich umrühren. Hechtfilets salzen und in Mehl wenden.

Zitrone längs halbieren und eine Hälfte längs in Spalten schneiden. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen (nicht braun werden lassen!), die Hechtfilets darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten. Mit Pfeffer und dem Saft der zweiten Zitronenhälfte würzen. Zwischendurch mit der Bratbutter begießen. Die Petersilie in der Butter schwenken und auf den Filets verteilen. Abschließend Crème fraîche unter das Sauerkraut mischen und zusammen mit den Hechtfilets und den Zitronenspalten anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Zander mit Speck und Lauch

Je 1/2 TL Salz und Pfeffer
aus der Mühle
2 TL abgeriebene
Zitronenschale
2 TL Thymianblättchen,
gehackt
2 Stangen Lauch
100 g Sahne
1 kleiner Zander (ca. 1 kg,
küchenfertig)
5 dünne Scheiben magerer
Räucherspeck (80–100 g)

Salz und Pfeffer mit Zitronenschale und Thymianblättchen vermischen. Lauch waschen und putzen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Streifen schneiden. Lauch auf ein hochgebogenes, für den Fisch passendes Stück Alufolie streuen und auf ein Backblech legen. Die Sahne zugießen, alles locker mischen und etwas ausbreiten. Fisch waschen, trockentupfen und auf jeder Seite 4 mal quer tief einschneiden. Vorbereitete Gewürzmischung in die Einschnitte und die Bauchhöhle reiben. Den Fisch auf das Lauchbett setzen, dabei die Bauchlappen auseinanderklappen. Den Fisch mit Speckscheiben belegen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad) 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit den Lauch leicht durchrühren. Fisch aus dem Ofen nehmen, mit Speckscheiben und Porree anrichten. Dazu kleine Pellkartoffeln servieren.



Das Fest zum Fisch

Am dritten Wochenende im Oktober gehört der Volkacher Marktplatz ganz den Mainfischern. Hier gibt es alles, was der Fluss zu bieten hat – frisch oder geräuchert. Besonders artenreich ist der Fischbestand in der Mainschleife bei Volkach. Insgesamt leben hier 26 Arten – darunter seltene Exemplare wie Bitterling, Stichling oder Mühlkappe. Wer mehr über Mainfische wissen möchte, für den ist der Fischlehrpfad entlang des Mainkanals auf der Volkacher Seite einen Ausflug wert.

Mainfische von A bis Z



Von A wie Aal bis Z wie Zander – der Main bietet für Fischliebhaber eine reiche Auswahl. Hier ein Überblick:

Der Aal

Das grätenlose Fleisch gehört ganzjährig zu den Delikatessen. Besonders geräuchert erfreut sich der relativ fette Aal großer Beliebtheit.

Der Barsch

In Folie gegart, als Filet gedünstet oder blau in Weißweinsud entfaltet er seinen Geschmack besonders gut.

Der Hecht

Festes Fleisch und typisches Hechtaroma überzeugen die Kenner. Hecht gibt es gebraten, blau, gedünstet oder in Folie gegart.

Der Karpfen

Bei kühleren Wassertemperaturen von Ende September bis Anfang Mai entwickelt der Karpfen seinen feinen Geschmack voll. Klassische Zubereitungsarten: in Butterschmalz gebacken, blau, als herzhaftes Gulasch oder in der Fischsuppe.

Die Schleie

Ihr Bestand ist in den letzten Jahren zurückgegangen. Den feinen Fisch isst man blau, gebacken oder geräuchert.

Die Weißfische

Brachse, Rotauge, Dobel, Hasel, Rotfeder und Günster sind die häufigsten Arten im Main. Das Fleisch ist zart und schmackhaft, allerdings stören die vielen Gräten. Besondere Zubereitungsarten: sauer eingelegt oder als Fischküchl.

Der Wels

Wird auch Waller genannt. Sein festes, weißes und saftiges Fleisch hat kaum Gräten und eignet sich besonders gut zum braten.

Der Zander

Gilt als der feinste Süßwasserfisch. In der Folie gegart, als Filet gedünstet oder blau in Weinsud entwickelt er seinen Geschmack besonders gut.



Trocken auf Knopfdruck

„Bügelfeucht“ oder „Schranktrocken“ – ein elektrischer Wäschetrockner bringt Komfort ins Haus. Und sieht besser aus als der Wäscheständer im Wohnzimmer.

In etwa jedem dritten Haushalt in der Bundesrepublik arbeitet ein elektrischer Wäschetrockner. Diese Geräte machen unabhängig – vom Platzbedarf, von langen Trockenzeiten und nicht zuletzt vom Wetter. Ein Trockner begnügt sich mit 60x60 Zentimetern Standfläche und trocknet 4,5 bis 5 kg Wäsche in knapp zwei Stunden. Meist lässt sich die Deckplatte abnehmen und das Gerät passt so unter die Küchenzeile. Wenig Raum benötigt auch die „Waschsäule“; der Trockner steht auf der Waschmaschine. Alternativ gibt es Kompaktrockner zum an die Wand montieren. Sie fassen 3 Kilogramm. Noch ein Vorteil: Viele Textilien braucht man nicht mehr zu bügeln. Der Einsatz eines Wäschetrockners muss in den Tagesplan eingebaut werden. Das Gerät anzustellen und dann für längere Zeit aus dem Haus zu gehen, ist nicht sinnvoll. Denn: Die Wäsche bleibt nur knitterfrei, wenn sie möglichst schnell nach Programmende entnommen wird. Vorsicht: Nicht alle Kleidungsstücke eignen sich für den Trockner. Deshalb sollte man immer auf die Angaben der Textilhersteller achten! Alle Geräte saugen Raumluft an, erwärmen sie und blasen sie in die bewegte Trommel. Während des Trockenvorgangs wird die gewählte Restfeuchte – von mangelfeucht bis trocken – ermittelt und der Prozess entsprechend gesteuert. Für diverse Wäschearten gibt es spezielle Trockenprogramme. Grundsätzlich unterscheidet man zwei Bauarten von Trocknern – je nachdem, wie die feuchte Abluft abgegeben wird.

Ablufttrockner

Ablufttrockner geben die feuchte Luft, die der Wäsche entzogen wird, nach außen hin durch einen Luftschlauch ins Freie ab. Dieser muss aus dem Raum – am besten durch eine Öffnung im Mauerwerk – nach draußen führen. Hängt er aus dem gekippten Fenster, geht im Winter Heizwärme verloren. Ablufttrockner gibt es etwa ab 200 Euro. In dieser Preisklasse weisen sie befriedigende Trockenergebnisse auf. Bessere Geräte kosten das Zwei- bis Dreifache.

Kondensationstrockner

Für einen Kondensationstrockner muss man schon mehr investieren: Zwischen

400 und 800 Euro kosten diese Geräte. Im Kondensationstrockner wird die feuchtwarme Luft aus der Wäschetrommel über einen Plattenkondensator geleitet. Sie kühlt dabei ab. Die Feuchtigkeit schlägt sich nieder. Das Kondensat fließt entweder direkt in den Syphon oder in ein Auffanggefäß, das regelmäßig entleert werden muss. Der Energieverbrauch dieser Technik ist geringfügig höher als der eines Ablufttrockners. Wäschetrockner verbrauchen relativ viel Strom.

Es gibt aber energiesparende Alternativen: Der Wärmepumpen-Wäschetrockner arbeitet nach dem Kondensationsprinzip. Er nutzt in der Abluft enthaltene Wärme und benötigt so nur halb so viel Strom. Im Wärmepumpen-Wäschetrockner trocknen die Textilien besonders schonend bei 45 Grad Celsius. Derzeit stellt einzig die Gelsenkirchen Firma Ecodry solche Geräte her. Es gibt sie entweder im Fachhandel oder im Internet (www.heizung-direkt.de) für knapp 1200 Euro.

Die Energiebilanz

Wärmepumpentrockner tragen das Energielabel A. Die Einteilung herkömmlicher Trockner geht von A wie sehr sparsam bis G wie verschwenderisch. Geräte der Klasse A sind in der Anschaffung teurer, verbrauchen aber die wenigste Energie. Wichtig: Die Wäsche sollte mit mindestens 1200 Umdrehungen geschleudert werden. Denn landet sie zu feucht im Trockner, steigt dessen Energiebedarf erheblich.

Gewusst wie!

Wer den Trockner richtig einsetzt, geht mit Energie sparsam um und schon die Wäsche. Hier einige Tipps:

- ◆ Den Trockner immer nur voll beladen starten.
- ◆ Je höher die Schleudernzahl der Waschmaschine ist, desto weniger Restfeuchte enthält die Wäsche, umso kürzer sind die Trockenzeiten. Mindestens mit 1200 Umdrehungen schleudern.
- ◆ Pflegekennzeichnungen auf Textilien beachten. Nicht jedes Gewebe verträgt die heiße Luft im Trockner. Ausnahme: Im Ecodry kann man alle Textilien trocknen.
- ◆ Getrocknete Wäsche möglichst bald entnehmen, sonst knittert sie.
- ◆ Nach jedem Durchgang das Flusensieb reinigen.

Der Internet-Tipp

Wer eine Datenbank sparsamer Haushaltsgeräte sucht, wird hier fündig: www.spargerwaete.de

Eine Liste umweltschonender Trockner gibt es unter: www.blauer-engel.de

Weitere Informationen und Testergebnisse finden Sie unter www.stiftung-warentest.de
www.oeko-test.de

Zwei in einem

In vielen Haushalten fehlt der Platz, um neben einer Waschmaschine noch einen elektrischen Trockner aufzustellen. In solchen Fällen empfehlen sich Waschtrockner – Waschmaschine und Trockner in einem Gerät. Das spart Platz und senkt die Anschaffungskosten im Vergleich zum Kauf von zwei Geräten. Allerdings: Das Trocknen dauert im Waschtrockner etwa drei Mal so lang wie in einem Wäschetrockner. Und der Energieverbrauch ist rund doppelt so hoch. Zudem kann pro Durchgang nur die Hälfte der Wäsche getrocknet werden.



Schon nach zwei Stunden kann man das Lieblings-T-Shirt wieder anziehen



Wer einen elektrischen Trockner hat, spart sich das lästige Wäsche-aufhängen

Richtig abschalten!

Sie scheinen abgeschaltet friedlich vor sich hinzudösen – und verbrauchen dennoch Strom. Was kann man gegen den Stand-by-Verbrauch elektrischer Geräte tun?

Ob Fernsehgerät, Stereoanlage, PC, Videorekorder, DVD-Player oder Satelliten-Receiver – Elektrogeräte sind fester Bestandteil unseres Lebens. Dafür wollen sie nur „ein bisschen Strom“ – häufig auch dann, wenn sie gar nicht in Betrieb sind.

Ein rotes Lämpchen am Gerät signalisiert ständige (Start-)Bereitschaft – „Stand-by“ – und das verbraucht Strom. In immer mehr Haushalten laufen Geräte und Anlagen „nebenher“ – obwohl das Geld kostet, Energie verschwendet und die Umwelt belastet.

In einem Jahr werden bundesweit etwa 14 Milliarden Kilowattstunden Strom durch Stand-by-Betrieb verbraucht. Das entspricht dem Jahresstrombedarf einer Stadt wie Berlin. Um diese Menge zu erzeugen, müssen zwei große Kraftwerke rund um die Uhr arbeiten. Da kommt auch für den Einzelnen durchaus etwas zusammen: Ein Vier-Personen-Haushalt gibt so mindestens 70 Euro im Jahr unnütz aus. Aber auch ohne die rote Leuchtdiode

kommt es zu „Leerlauf-Verlusten“. Es fließt zwar deutlich weniger Strom als bei einem Gerät in aktivem Zustand, auf Dauer summieren sich die Kilowattstunden aber ganz beträchtlich.

Intelligenz braucht Strom

Leerlaufverluste haben verschiedene Ursachen: Sollen sich Videorekorder gespeicherte Daten merken oder Lampen mittels Zeitschaltuhren selbstständig an- oder ausgehen, müssen die Uhren in Bereitschaft sein.

Ein „klassischer“ Verlust entsteht dadurch, dass der ins Gerät eingebaute Transformator in der „Aus“-Stellung weiterhin im Stand-by-Betrieb Strom aus dem Netz zieht. Das ist meist bei Audio- sowie Fernseh- und Videogeräten der Fall. Man merkt es daran, dass das Transformator-Gehäuse oder die Netzteile warm sind. Dasselbe gilt für alle elektrischen Helfer im Haushalt, bei denen der Spannungsumwandler nicht ins Gerät, sondern direkt in den Stecker integriert



Ist der Spannungsumwandler in dem Stecker integriert, zieht er Strom aus dem Netz – hier ein Ladegerät für Handys



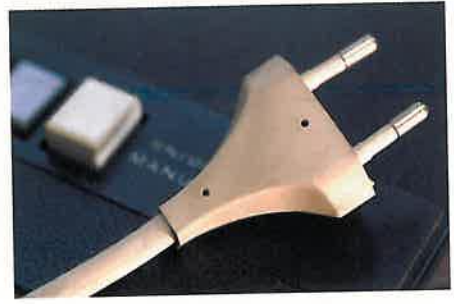
ist. So zum Beispiel beim Netzteil für den Discman oder beim Ladegerät fürs Handy. Die Unterschiede im Stromverbrauch zwischen einzelnen Geräten mit ansonsten sehr ähnlichen Leistungsmerkmalen sind beträchtlich. Manche Geräte brauchen im Stand-by oft doppelt so viel Energie wie gleichwertige und gleichzeitige, aber sparsame Geräte. Die Differenz bei den Energieverlusten kommt durch die unterschiedlichen Leistungsaufnahmen zustande. Vor allem ältere Modelle erweisen sich oft als wahre „Stromfresser“. Betagte TV-Geräte beispielsweise ziehen 20 Watt – das sind circa 170 Kilowattstunden im Jahr! Moderne Fabrikate



Schlau sparen

Wer seinen Stromverbrauch in den Griff bekommen möchte, muss nicht gleich sparsame Geräte kaufen. Es gibt preisgünstigere Maßnahmen. Die wirksamste und einfachste Methode heißt: „Abschalten!“, also darauf achten, dass nirgendwo mehr das rote Lämpchen brennt. Das kostet nichts und vor der nächsten Fernseh- oder Musikstunde genügt ein schneller Knopfdruck und schon lässt sich die Anlage wieder fernbedienen. Sehr praktisch und gar nicht teuer ist auch eine abschaltbare Steckerleiste, an die sich mehrere Geräte anschließen lassen. So kann man Videorekorder, Fernseher und Stereoanlage mit einem Klick vom Netz trennen und Stand-by-Verbrauch vermeiden.

Automatisch vom Netz
 Besonders erfreulicher Effekt: Damit sind auch Transformatoren garantiert vom Netz. Wer aufs Ein- und Ausschalten via Fernbedienung nicht verzichten will, schaltet zwischen die Steckdose und das Gerät ein Vorschaltgerät – den so genannten „Power Safer“. Manche Geräte bieten die Möglichkeit, eine Zeitspanne einzustellen, nach der sie vom Netz genommen werden sollen. Solche Vorschaltgeräte benötigen mit 0,3 Watt in der Stunde weniger als viele Geräte im Stand-by-Betrieb. Übrigens: Wer länger in Urlaub fährt, sollte möglichst alle Geräte vom Netz nehmen. Dazu gehört auch der Kühlschrank, der vorher abgetaut werden muss.



Bei modernen Steckdosenleisten kann man per Fernbedienung Elektrogeräte vollständig vom Netz nehmen

hingegen begnügen sich mit 0,1 Watt und kommen auf weniger als eine Kilowattstunde im Jahr. Hat ein Haushaltsgerät ausgedient, steht folgende Frage bei der Neuananschaffung im Vordergrund: Wie ist es um die Leistungsaufnahme bestellt – sowohl im Betrieb als auch im Leerlauf? Die meisten Hersteller sind (noch) nicht dazu verpflichtet, diese Daten auf ihren Geräten zu vermerken. Das bedeutet meist hartnäckiges Nachfragen. Hier kann auch ein Blick ins Internet helfen (siehe „Stand-by im Internet“).

Noch mehr Infos

Heimliche Verschwender

Wie viel Strom das entsprechende Gerät im Stand-by-Betrieb verbraucht, erfahren Sie hier:

- ✓ Videorekorder: 109
 - ✓ Hi-Fi-Komplettanlage: 96
 - ✓ Satellitenempfänger: 83
 - ✓ TV-Gerät: 69
 - ✓ Mobiltelefon: 39
 - ✓ PC (inkl. Monitor): 35
 - ✓ Anrufbeantworter: 35
 - ✓ Schnurlostelefon: 15
- (Durchschnittswerte, in kWh/Jahr;
 Quelle: Umweltbundesamt)

Was kann man also tun?

- ✓ Elektrogeräte nach Gebrauch „richtig“ ausschalten – rot glimmende Lämpchen zeigen Energieverbrauch an.
- ✓ Vorschaltgeräte sorgen dafür, dass das Hauptgerät über die Fernbedienung abgeschaltet wird.
- ✓ Kaufen Sie Geräte mit geringem Energieverbrauch. Achten Sie auf Umwelt- oder Energiesparzeichen (siehe „Kaufen mit Bedacht“).

Stand-by im Internet

- ✓ Tipps zum effizienten Umgang mit Strom findet man unter:
www.umweltbundesamt.de/uba_infodaten/daten/leerlauf.htm
- ✓ Eine stets aktuelle Liste der sparsamsten Geräte aus der Büro- und Unterhaltungselektronik veröffentlicht die Gemeinschaft Energielabel Deutschland unter: www.energielabel.de
- ✓ Nützliches rund um Stand-by und Leerlauf gibt's hier:
www.initiative-energieeffizienz.de

Kaufen mit Bedacht

Beim Neukauf gilt: Seien Sie hartnäckig und fragen Sie nach, was das Gerät im Leerlauf verbraucht. Label wie der Blaue Engel und das Energiesparzeichen der GED (Gemeinschaft Energielabel Deutschland) helfen bei der Entscheidung. Letzteres zeichnet vor allem Bürogeräte aus. Nicht relevant ist der Energie-Star (E*). Dieses Zeichen wird in den USA vergeben – nur, dass die Anforderungen an die Geräte wesentlich geringer sind als bei uns.

Eine Burg stürmen, Schiffe entern, sich durch den Dschungel kämpfen: Im Playmobil-FunPark nahe Zirndorf dürfen Kinder ihrer Fantasie freien Lauf lassen – und sind dabei ständig in Bewegung.



Abenteuer im Piratenschiff

„Die Welt mit allen Sinnen erfahren, erspüren und entdecken“ – unter diesem Motto wird jeder Spielbereich im Playmobil-FunPark zu einem Erlebnis. Kinder schlüpfen hier in die Rollen, die sonst ihre Playmobil-Figuren übernehmen und begeben sich auf spannende Reisen in diverse Abenteuer. Spaß, Tatendrang und Selbermachen sind gefragt! Sich mit Sand und Wasser auf dem Matschspielplatz vergnügen oder Schlauchboote und Piratenschiffe auf dem Wasserkanal schwimmen lassen – der Playmobil-FunPark bietet gerade Kleinkindern unzählige Möglichkeiten.

Freikarten zu gewinnen!

Wir verlosen drei Familienkarten für jeweils 4 Personen für einen Besuch im Playmobil-FunPark. Schicken Sie eine Postkarte an die im Impressum auf Seite 2 angegebene Adresse. Stichwort: Playmobil-FunPark. Viel Glück!

Auch für die Größeren ist das Richtige dabei: Ob sie sich wie ein richtiger Pirat, Indianer, Farmer oder wie ein Ritter fühlen wollen – dem steht in den neun Spielbereichen der Playmobil-Erlebnisswelt nichts im Wege. In der Gold- und Edelsteinmine kann man sich als Goldgräber versuchen oder in der Dschungelruine Felsen erklimmen. Das 17 Meter lange Piratenschiff ist nur über Stege zu erreichen, die über den 2400 Quadratmeter großen Piratensee führen.

Kinder lernen melken

Die neueste Attraktion ist der Bauernhof im Großformat. Für „tierischen“ Spielspaß sorgen Pferde, Ferkelchen und ein Hund. An zwei lebensgroßen Kühen aus Holz kann man das Melken üben. Das Traditionsunternehmen des Firmenchefs Horst Brandstätter setzt auf spielerische Elemente. Wilde Fahrgeschäfte gibt es hier nicht. Die Kinder sollen sich

bewegen, kreativ und spontan sein – das alles natürlich im Zeichen der berühmten Playmobil-Figuren. Allen voran der Pirat „Rico“ und sein Papagei „Coco“, die Maskottchen der Freizeitanlage. Sie begrüßten im vergangenen Jahr über eine halbe Million Besucher.

Abschlagen und einlochen

Für alle Sportbegeisterten gibt es zum Beispiel den Golfplatz. Der liegt direkt am FunPark und umfasst eine 180 Meter lange Driving Range sowie drei Kurzbahnen mit extragroßen Löchern. Die ersten Schläge begleitet ein Trainer. Wer's lieber gemütlich hat, der ist im Innenbereich des FunParks gut aufgehoben: Dort steht den Gästen das komplette Sortiment des Spielwarenherstellers zur Verfügung. Ob Eisenbahn, Traumschloss oder Flughafen – alles kann ausprobiert werden. Auch bei schlechtem Wetter erlebt man hier Freizeitvergnügen pur. Die Spielsachen gibt es auch zu kaufen. Zur Stärkung bekommt man im Park Essen und Trinken zu familienfreundlichen Preisen.

Abenteuer pur: Nur per Floß oder über unwegsame Stege können die Kinder das Piratenschiff „entern“



Das Café und Bistro im Innern lockt mit einem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken. Wer sich hier in Ruhe stärkt, kann getrost auf die weitere Entdeckungsreise gehen. Pflanzenfans empfiehlt sich ein Besuch im Lechuza-Pflanz & Creativ-Center. Hier wird man fachgerecht beraten. Kleine Hobbygärtner können Töpfe bepflanzen und bemalen oder an Bastel-Aktionen teilnehmen. Achtung: Das Pflanz & Crea-

tiv-Center hat eigene Öffnungszeiten! Direkt am Park befindet sich das Playmobil-Inn. Das familienfreundliche Aparthotel hat 28 Zimmer für je maximal vier Personen und zwei behindertenfreundliche Unterkünfte. Die Kinder-Schlafbereiche der Zimmer in der typischen Playmobil-Optik verbreiten gute Laune und eine harmonische Atmosphäre.

Spaß in luftiger Höhe

Neueste Attraktion des FunParks bei schlechtem Wetter ist ein überdachter Klettergarten mit verschließbaren Glaswänden. An sieben verschiedenfarbigen, sechseckigen Türmen kann man klettern, steigen, kraxeln, balancieren, schaukeln oder schwingen. Über Seilkonstruktionen kommen die Kids hinauf bis auf 6 Meter und erleben in luftiger Höhe gigantisches Spielvergnügen. Feste Brücken schaffen die Verbindung zwischen den Türmen. Über Tunnelrutschen, Kletterstationen oder Treppen geht es hinab in das unterirdische Lichter-Labyrinth. Sichtfenster geben den Blick nach außen frei. Zur Einkehr lädt der sich anschließende gemütliche Blumengarten mit rund 800 teils überdachten Sitzplätzen ein. Inmitten schönster Blütenpracht gibt es für Groß und Klein eine große Auswahl an Speisen und Getränken zu familienfreundlichen Preisen.



Auf dem Bauernhof kann man mit lebensgroßen Tieren spielen und allerhand entdecken



AUF EINEN BLICK

Standort:

Brandstätterstraße 2-10
90513 Zirndorf

Parkhäuser:

Überdachte Parkmöglichkeiten
direkt vor Ort

Weitere Infos:

www.playmobil-funpark.de

Unterkunft:

Playmobil-Inn direkt am Park;

Infos/Reservierungen unter:

01805-77 37 34

Info-Hotline: (09 11) 96 66-70 0

Service:

- ✓ Verleih von Kameras, Buggys und Rollstühlen
- ✓ Wäschetrockner für alle Wasserratten

Eintrittspreise:

- ✓ bis 3 Jahre frei
 - ✓ ab 3 Jahren 2 Euro
 - ✓ Gruppen ab 10 Personen und Behinderte mit Ausweis 1,50 Euro.
- Montags ist Oma-Opa-Enkel-Tag. Für Senioren ab 60 Jahren ist der Eintritt frei. Geburtstagskinder haben gegen Vorlage des Ausweises freien Eintritt.

Öffnungszeiten

Wintersaison

(8.11.2004 bis 17.3.2005)

täglich 9 bis 18 Uhr

(letzter Einlass 17 Uhr)

Der Innenbereich ist geöffnet.

Teile des Außenbereichs sind bei geeigneter Witterung offen.



EZV: Strom-Sparer zu gewinnen

Ein rotes Lämpchen an Computer, Fernseher oder Stereoanlage signalisiert: Das Gerät benötigt Strom, auch wenn es ausgeschaltet ist. Dieser so genannte Stand-by-Verbrauch kann sich übers Jahr gesehen ganz schön summieren. Denn auch PC, Anrufbeantworter, Videorekorder und Satellitenempfänger ziehen

Strom aus dem Netz, wenn sie abgeschaltet sind. Wer sich diesen unnötigen Verbrauch sparen will, macht bei unserem Rätsel mit. Der EZV verlost drei Steckdosenleisten im Wert von jeweils 60 Euro, bei denen man mit einer Fernbedienung Computer und Co. mit einem Klick vom Netz nehmen kann.

Hier unsere Frage:

Wie viele Kilowattstunden verbraucht ein Videorekorder pro Jahr im Stand-by-Betrieb?

Die Lösung finden Sie im Heft.

Schreiben Sie die Zahl auf eine Postkarte und schicken diese an

Herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner des Rätsels unserer letzten Ausgabe stehen fest. Jeweils 25 mal 2 Freikarten für einen Besuch im Freizeit-Land Geiselwind an der A3 zwischen Würzburg und Nürnberg wurden verlost. Die Gewinner hat der EZV inzwischen benachrichtigt. Wir wünschen viel Spaß bei einem sicher erlebnisreichen Tag.

EZV Energie und Service GmbH Untermain
MainStrom-Rätsel
Landstraße 47
63939 Wörth am Main

Einsendeschluss: 26. November 2004
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.