

Dezember 2006

# Main Strom



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

Erlenbach:  
**Besuchen  
Sie den  
Advents-  
kalender**



Seite 16:  
**Schmortöpfe  
zu gewinnen**



# Glanz & Gloria

Kerzenlicht hat seinen ganz eigenen Charme – aber nur in geschlossenen Räumen. Weihnachtliche Stimmungsmacher für draußen benötigen unseren Strom, um festliche Atmosphäre zu zaubern. Wenn Sie mehr wissen möchten, rufen Sie an:

**(0 93 72)  
94 55-0.**





Norbert Berres,  
Geschäftsführer  
der Energie- und  
Service GmbH  
& Co. KG

## Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,  
ein turbulentes Jahr liegt hinter uns. Denn 2006 mussten wir vom EZV nicht nur unserer eigentlichen Aufgabe – Sie, verehrte Kunden sicher mit Strom zu versorgen – nachkommen. Die Landesregulierungsbehörde forderte von uns jede Menge Informationen und der daraus resultierende Personal- und Zeitaufwand traf unser kleines Unternehmen natürlich besonders hart. Trotzdem ist es uns gelungen, die Versorgungssicherheit in unserem Netz wieder um ein gutes Stück zu erhöhen. Denn wir haben die große Baumaßnahme, die Verkabelung der Mittelspannungs-

leitung von Mechenhard nach Streit, zum Abschluss gebracht.

Bleibt mir noch, mich bei Ihnen für Ihr Vertrauen zu bedanken. Meine Mitarbeiter und ich wünschen Ihnen frohe Festtage und alles erdenkliche Gute für das kommende Jahr. Herzlichst Ihr

*Norbert Berres*

## Advent im MainBogen

Der Erlenbacher Adventskalender geht in die dritte Runde. Nach den Erfolgen der beiden Vorjahre gelang es dem Organisationsteam um Claudia Müller-Bartels wieder, alle 24 Türchen an Sponsoren zu vermitteln. Natürlich ist auch der EZV wieder mit von der Partie. Wie schon 2005 lädt der örtliche Stromversorger auch in diesem Jahr wieder herzlichst ein. Und zwar am Samstag, den 23.12.2006, vor dem Rathaus in Erlenbach. Lassen Sie sich überraschen.



Der Erlenbacher Adventskalender lockt mit musikalischen Darbietungen, Gewinnspielen und vielen weiteren Überraschungen

### Auto zu gewinnen

Die große Weihnachtsaktion, bei der auch in diesem Jahr wieder ein Auto zu gewinnen ist, hat jetzt endlich den ganzen MainBogen erreicht. Denn diesmal beteiligen sich auch die Geschäftsleute und Gastronomen aus Elsenfeld an der mainbogenweiten Aktion. Wie gewohnt gibt es pro fünf Euro Einkaufswert eine Marke. Für einen mit dreißig Marken beklebten Pass erhält man ein Los. Wer zwei vollständige Pässe zusammen einreicht, kann zwischen

zwei Losen und einer Flasche Wein oder drei Losen wählen.

Mitmachen lohnt sich. Denn die Chance, einen der über 300 Preise oder sogar das Auto zu gewinnen, sind enorm hoch. Da lautet die Devise in den letzten Wochen des Jahres: gezielt in den teilnehmenden Geschäften einkaufen, fleißig Marken sammeln und aufkleben.

Mit ein bisschen Glück geht's dann im nächsten Jahr mit einem neuen Flitzer zum Shoppen.

### Inhalt

Seite 4-5  
Solardusche für  
Fußballtalente



Seite 6-7  
Winteridylle  
Thüringen



Seite 8-9  
Omas Klassiker  
neu entdeckt



Seite 10-11  
Praktische  
Weihnachtsgeschenke



### 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  
Internet: www.ezv-energie.de  
E-Mail: info@ezv-energie.de  
Redaktion: Norbert Berres (EZV) in Zusammenarbeit mit Frank Melcher vom Trumit & Partner Verlag GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn  
Bildredaktion: Marko Godec  
Fotos: FT&P, Frank Melcher  
Druck: Hofmann Druck, Nürnberg  
Auflage: 10 400 Exemplare

# Solardusche für Fußballtalente

Der SV Erlenbach darf sich zu Recht als erfolgreichster Fußballverein des Landkreises bezeichnen. Das ist kein Zufall, sondern das Ergebnis vorausschauender Vereinsarbeit.



*Kümmern sich um alles Mögliche beim SV Erlenbach und haben sich für die Solarthermie-Anlage entschieden: Finanzvorstand Martin Gundert (links) und der erste Vorsitzende Udo Berninger*

Seit dreißig Jahren spielt der SV Erlenbach mit einer Mannschaft mindestens in der Bezirksoberliga, teilweise sogar in der Landesliga. Eine vergleichbare Konstanz können bayernweit nur wenige Vereine vorweisen, in der Region sind die Erlenbacher ohnehin konkurrenzlos. Dieser Erfolg basiert auf einer langfristig angelegten Strategie: Statt wie andernorts üblich, fertige Spieler zu einer schlagkräftigen Truppe zusammenzusammeln, vertraut man beim SV Erlenbach auf den eigenen Nachwuchs. Aus gutem Grund. „Wenn wir den Verein auf Dauer erhalten wollen, müssen wir junge Menschen an den Verein binden“, erläutert Udo Berninger, der erste Vorsitzende, die Idee. Das Konzept leuchtet ein. Denn wer in Erlen-

bach in seiner Kindheit gute Erfahrungen gemacht hat, bleibt wahrscheinlich eher bei der Stange, als jemand, der nur wegen des sportlich lukrativen Angebots nach Erlenbach kommt.

## Sonne heizt das Wasser auf

Ebenso nachhaltig handelt der Verein in Fragen, die weniger mit dem sportlichen Erfolg, als vielmehr mit den nötigen Rahmenbedingungen zusammenhängen. Beispiel Sanierung des Vereinsheims: 75 000 Euro investierte der SV Erlenbach in Umkleidekabinen und Duschräume für Spieler und Schiedsrichter sowie das Geschäftszimmer. Dies ist deshalb erwähnenswert, weil sich die Macher des SV Erlenbach für ein zukunftsweisendes

Warmwasserbereitungs-System entschieden haben: „Wir nutzen seit Ende Februar die Sonne, um unser Duschwasser zu erwärmen“, erzählt Martin Gundert. Als Finanzvorstand freut er sich natürlich besonders über den großen Einspareffekt. Die kostenlose Energie eines normalen Sonnentags reicht aus, um 2000 Liter Duschwasser zu produzieren. Und damit können sich rund 70 große und kleine Kicker nach dem schweißtreibenden Training frisch machen. Möglich wurde die Installation des leistungsfähigen Vakuumröhren-Kollektors dank einer Spende des EZV. „Auf diese Weise profitiert der SV Erlenbach auch noch in einigen Jahre von unserem Sponsoring“, begründet Geschäftsführer Norbert Berres

das Engagement seines Unternehmens. Stichwort Sponsoring. Ohne das Engagement von Sponsoren könnte der SV Erlenbach schon lange nicht mehr existieren. Denn wie fast alle Sportvereine muss auch der SV Erlenbach jeden Euro zweimal umdrehen. Dass die erste Mannschaft in der letzten Saison aus der Landesliga abgestiegen ist, hatte finanzielle Gründe, war quasi einkalkuliert: Gegen Teams zu bestehen, deren verfügbarer Jahresetat mehr als zehnmal so groß ist, wäre einem Wunder gleich gekommen. Doch die Erlenbacher stecken den Kopf nicht in den Sand. Trotz der zurückgehenden Zuwendungen schaffen es Udo Berninger, Martin Gundert und ihre drei Vorstandskollegen auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten immer wieder, das nötige Geld in die Kasse zu bekommen. Der traditionelle Starkbierabend, der Schlachttag und der Bierstand beim musikalischen Altstadtfest bringen zusätzliches Geld in die Vereinskasse. „Das gelingt uns aber nur, weil unser Vereinsleben in Ordnung ist und sich immer genug Helfer finden“, lobt Udo Berninger seine Vereinskameradinnen und -kameraden.

### Viel Eigenleistung

Eben jenes ehrenamtliche Engagement machte auch die Sanierung des Vereinsheims möglich. Zwar hat die Stadt die üblichen zehn Prozent zugeschossen, doch ohne die immerhin 700 von Mitgliedern unentgeltlich geleisteten Ar-

beitsstunden wäre die Renovierung rund 20 000 Euro teurer geworden. Auch dass der Verein einen echten Fachmann in seinen Reihen hat, war für das Projekt Solaranlage von unschätzbarem Wert. Heizungsbau-Meister Eugen Unkelbach installierte das System ebenfalls in seiner Freizeit.

Freiwilligen Dienst für den Verein fordert der SV Erlenbach auch von einigen, die oft nur mittelbar mit dem Fußball in Kontakt kommen: den Eltern jugendlicher Spieler. Jeweils zweimal pro Saison treten Mama oder Papa als Chauffeur an und ermöglichen so den Spielbetrieb auf hohem Niveau. Weil die A-Jugend in der höchsten Jugendklasse, der Bayernliga, spielt, ste-



*Ein stabiler Drahtkäfig schützt die leistungsfähigen Vakuumröhren, in denen das Duschwasser des SV Erlenbach von der Kraft der Sonne erwärmt wird*



*Hat die Anlage in seiner Freizeit geplant, installiert und optimal eingestellt: Vereinsmitglied und Heizungsbau-Meister Eugen Unkelbach*

### Nachwuchs gesucht

Der SV Erlenbach bietet jugendlichen Talenten optimale Entwicklungsmöglichkeiten und sucht ständig engagierte Spieler bis 17 Jahre. Wer einmal mittrainieren möchte, sollte zuvor mit dem entsprechenden Betreuer einen geeigneten Termin ausmachen. Trainingszeiten, Ansprechpartner und Telefonnummer sind im Internet zu finden: [www.sv-erlenbach.de/training](http://www.sv-erlenbach.de/training)

hen Fahrten bis nach Regensburg auf dem Plan. Und auch die B-Jugend sitzt für einige Auswärtsspiele schon einmal eineinhalb Stunden im Auto. Doch letztlich rechtfertigt der Erfolg all diese Mühen: In der vergangenen Saison haben drei junge Spieler den Sprung aus der eigenen Jugend in die erste Mannschaft geschafft und in der kommenden Spielzeit werden wahrscheinlich zwei weitere Akteure durchstarten. Mit seiner beispielhaften Jugendarbeit – 270 Jugendliche spielen in 12 Mannschaften wobei alle Jahrgänge soweit möglich mit einer Mannschaft besetzt sind – erfüllt der SV Erlenbach aber nicht nur seine eigenen Wünsche, sondern auch eine wichtige soziale Aufgabe: Mitspieler fremder Abstammung zu integrieren, ist in allen Mannschaften völlig normal. Außerdem lernen die jungen Sportler ganz nebenbei Disziplin, Teamfähigkeit und dass sich Leistung lohnt.

### Damen bewegen sich

Beim SV Erlenbach gibt es nicht nur Fußballmannschaften, sondern auch eine Gymnastikgruppe. Die sportlichen Damen treffen sich jeden Donnerstag von 19 bis 20 Uhr in der Barbarossahalle. Kontakt: Silvia Unkelbach, Telefon: (093 72) 7 18 59.

Thüringen – ein  
Wintermärchen.  
Viele Gemeinden  
bieten aktive  
Erholungsurlaube an



## Die Region der Sieger

Thüringen – wohl aus keinem anderen Bundesland kommen derart viele Medaillengewinner bei Olympischen Winterspielen sowie Welt- und Europameisterschaften. Die Region rund um den Rennsteig hat aber auch Hobbysportlern viel zu bieten.

### Hier gibt's Infos

Informationen und Buchungen zum Reiseland Thüringen  
Thüringer Tourismus GmbH  
Weimarische Straße 45  
99099 Erfurt

Tel.: (0 3 61) 37 42 0  
Fax: (0 3 61) 37 42 388  
kostenlose Tel. 0800-THUERINGEN  
<http://www.thueringen-tourismus.de>  
E-Mail: [service@thueringen-tourismus.de](mailto:service@thueringen-tourismus.de)

#### Öffnungszeiten:

Montag-Freitag von 9–20 Uhr,  
Samstag und Sonntag von 9–14 Uhr  
Schneetelefon: (03 68 70) 5 33 99

„Herrlich, herrlich“ – so rief einst Dichterst Johann Wolfgang von Goethe mit Blick auf die weiten Wälder Thüringens. Ob mit dem Rad, zu Fuß, auf dem Wasser oder hoch zu Ross, das thüringische Land ist Augenweide und Sportlerparadies. Im Winter erwarten mehr als 500 Kilometer gespurte Loipen und über 20 Skilifte die Liebhaber des weißen Sports. Kein Wunder also, dass die Region sportliche Berühmtheiten und weltweit bekannte Wettkämpfe hervorbrachte. Doch auch Freizeitsportler und Naturliebhaber kommen in Thüringen voll auf ihre Kosten.

#### Die Weltspitze in Oberhof

Der bekannte Rennsteig ist der Höhenweg des Thüringer Waldes und übt auf alle Sportbegeisterten besondere Faszination aus. Entlang des Rennsteigs gibt es zahlreiche Ortschaften, die zu einem aktiven Erholungsaufenthalt einladen. Bekannt als das Zentrum des Thüringer Wintersports ist Oberhof mit seinen



Ob nordisch oder alpin, ob mit dem Schlitten oder zu Fuß – die Wintersportorte in Thüringen haben für Groß und Klein allerhand zu bieten

1613 Einwohnern. Der kleine Ort ist äußerst populär. Nationale und internationale Wettkämpfe sowie Weltmeisterschaften und Weltcups finden jährlich hier statt. Nächste Großereignisse sind der Weltcup Nordische Kombination im Dezember dieses Jahres sowie der Biathlon-Weltcup von E.ON Ruhrgas im Januar 2007. Gäste können mitfiebern oder selbst aktiv werden. Und wer einmal müde vom Langlaufen oder Pistenfahren ist, besichtigt die zahlreichen Schlösser, Burgen und Museen rund um den Luftkurort oder informiert sich in der Wintersportausstellung, einer der größten Deutschlands.

Am nördlichen Ende des Rennsteigs liegt der bekannte Wintersportort Brotterode. Aus der Stadt mit 3000 Einwohnern kommen so bekannte Skispringer wie Dieter Neuendorf, Jochen Danneberg und Ralf Gebstedt. Eine leichte Abfahrtsstrecke am Ortsausgang ist besonders für Familien und Anfänger geeignet. Loipen und gespurte Skiwanderwege laden Genießer ein, die verschneite Winterlandschaft zu bewundern. Neben dem jährlichen Skispringen auf der Inselbergschanze ist der Inselbergpokal im Eisstockschießen eine besondere Attraktion.

#### Absacker an der Schneebar

Thüringen ist eine schneesichere Region. Wer sich über das aktuelle Winterwetter und Wintersportmöglichkeiten in allen thüringischen Wintersportgebieten informieren will, tut das am Schneetelefon (siehe „Hier gibt's Infos“). Dessen Ursprungsort ist ebenfalls eine Reise wert: Masserberg. Pferdeschlittenfahrten, Rodelhänge, gesalzene Wanderwege, Loipengärten – all das bietet der kleine Ort, dessen mildes Mittelgebirgs-Reizklima schnelle Genesung verspricht und deshalb viele Kurgäste anzieht. Thüringen ist ein Langlaufparadies, aber auch Snowboarder und Alpinisten sind auf gut präparierten Pisten bestens aufgehoben. Klar, dass es nach den sportlichen Anstrengungen Entschädigungen für Leib und Seele gibt. Ein Absacker an der Schneebar in Fehrenbach oder zahlreiche Après-Skipartys in den Kneipen und Hotels versprechen nette Abende, einen geruhsamen Schlaf und einen schönen Urlaub.

### Den Winter mal anders erleben

#### Skiflyern in Steinach

Hier kann jeder Skispringer sein. Man bekommt die richtige Ausrüstung und mit Seilen gesichert geht's los: zuerst die 10 Meter Anfahrtsstrecke hinunter, und bei gutem Sprung entsteht eine Luftfahrt bis zu 150 Meter weit. Mehr Informationen finden Sie unter: [www.skiflyer.de](http://www.skiflyer.de)

#### Schneeskulpturen-Wettbewerb in Schmiedefeld

Wer baut die schönsten und kreativsten Schneeskulpturen? Im Januar oder Februar können sich Skulpturisten im Schneemodellieren ausprobieren. Teilnahmeberechtigt sind Gruppen, Familien, Einzelpersonen und jeder, dem die Hände dabei nicht zu kalt werden. Nähere Informationen gibt es beim Fremdenverkehrsamt Schmiedefeld: Telefon & Fax: (03 67 82) 6 13 24, Internet: [www.schmiedefeld.de](http://www.schmiedefeld.de) E-Mail: [schmiedefeld.fva@t-online.de](mailto:schmiedefeld.fva@t-online.de)

#### Bobfahren in Oberhof

Wer es rasant mag, begibt sich auf der Oberhofer Bobrennbahn in Begleitung eines erfahrenen Bobpiloten und mit Schutzhelm auf einem Schlauchboot oder mit dem Viererbob durch den Eiskanal. Infos erhalten Sie bei der Thüringer Tourismus GmbH in Erfurt.

#### Snow-tubing in Oberhof; Sigmundsburg; Frankenheim

Auf einem riesigen Gummireifen mit einem Sitz in der Mitte geht's die Pisten hinab. Ein Schleplift zieht die Reifen samt Passagier die Piste wieder hinauf. Nähere Infos bei der Thüringer Tourismus GmbH in Erfurt.

#### Neuhaus: Internationales Schlittenhunderennen

Jährlich veranstaltet Neuhaus das internationale Schlittenhunderennen. Im Februar 2007 sollen die Deutschen Meisterschaften in dieser Disziplin stattfinden. Zuschauer und Tierliebhaber sind willkommen. Mehr Infos unter: [www.neuhaus-am-rennweg.de](http://www.neuhaus-am-rennweg.de)



In modernen Töpfen  
garen Gerichte  
schonend und  
fettarm.

### Schonend & sparsam

**Hintergrund:** In modernen Töpfen garen Gerichte fettarm ohne anzubrennen und bei geringem Energieverbrauch.

**Tipp:** Gut schließende Deckel verwenden und Topf passend zum Kochfeld wählen. Ist dieses wenige Zentimeter größer, benötigt man 20 bis 30 Prozent mehr Energie.

**Hintergrund:** Edelstahl verträgt hohe Temperaturen. Aus ihm sind Töpfe zum Kochen, Dünsten und Dämpfen – und Pfannen für Fleisch, das außen knusprig werden soll.

**Tipp:** Fleisch erst einlegen, wenn die

gewünschte Hitze erreicht ist. Es haftet zunächst am Pfannenboden und löst sich, wenn sich die Poren schließen.

**Hintergrund:** Töpfe müssen die Wärme schnell aufnehmen und gut leiten. Der Boden besteht meist aus Aluminium und ist leicht nach innen gewölbt. Beim Erhitzen dehnt er sich aus und steht so plan auf dem Kochfeld.

**Tipp:** Den Topf während der Erwärmungsphase kurz bewegen. Luft entweicht, der Boden hat Kontakt zur Platte.

**Hintergrund:** In Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung gelingt bei mittlerer Temperatur empfindliches Gargut wie Gemüse, Fisch und Omeletts mit wenig Fett. Beschichtete Schmortöpfe, etwa der Bistro von WMF, halten dank Metallgriffen im Backofen ohne Glasdeckel bis zu 260 Grad aus. Ideal für Aufläufe und Braten.

**Tipp:** Beschichtung nur mit Kunststoff oder Holz berühren. Metall beschädigt die empfindliche Oberfläche, das Gargut brennt dann an diesen Stellen an.



# Omas Klassiker neu entdeckt

Saftig und zart kommen Braten aus dem Backrohr dampfend auf den Tisch – Genießer feiern die Rückkehr von festlichen Fleischgerichten.

## Kalbsfrikandeau in Gemüsemilch

### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Kalbsoberschale (Frikandeau) oder Kalbsnuss, 1 gepresste Knoblauchzehe, Salz und weißer Pfeffer, 1 Bund Möhren, 2 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 50 g Butter, 1 Prise Zucker, 500 ml Fleischbrühe, 750 ml Milch, 2 Lorbeerblätter, 500 ml Sahne, 1 Kohlrabi

**Braten:** Fleisch mit Küchengarn umwickeln, mit Knoblauch einreiben, salzen und pfeffern. Möhren leicht schaben, Schalotten würfeln. Im Bräter Öl und Butter erhitzen, Zucker auflösen und das Fleisch rundum anbraten. Schalotten und Möhren kurz mitbraten. Mit Brühe, Milch und Lorbeer aufkochen, den Bräter schließen, für 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad) geben. Fleisch viermal wenden, nach und nach 250 ml Sahne zugießen. **Sauce:** Fleisch und Möhren entnehmen, den Sud mit der restlichen Sahne aufkochen, salzen, pfeffern, Kohlrabi würfeln und zugeben.



## Hirschrücken mit Nusskruste

### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Hirschrücken, 500 g Knochen, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 1 Apfel, 1/2 Zitrone, 2 Lorbeerblätter, 4 Gewürznelken, 4 Wacholderbeeren, Petersilie, Thymian, 125 ml Apfelsaft, je 50 g Mandelmehl, gehackte Walnüsse und geriebener Lebkuchen, 100 g Butter, je 2 EL Orangensaft und Honig, 1 TL Gin, je 125 ml Rotwein und Wildfond, 2 EL Preiselbeeren

**Braten:** Fleisch sowie gehackte Hirschrücken-Knochen waschen, salzen, pfeffern und einölen. Zwiebel, Möhren, Apfel und Zitrone ungeschält zerkleinern, Kräuter zupfen und in einem Bräter mit Lorbeer, Gewürznelken und Wacholderbeeren verteilen, mit Apfelsaft beträufeln. Darauf Hirschrücken und Knochen 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen (Umluft 180 Grad) schieben. Mandeln, Walnüsse, Lebkuchen und Butter mit dem Orangensaft zu einem Teig vermischen. Die Braten-Oberseite mit Honig bestreichen, mit Nussteig überziehen, Braten nochmals 12 Minuten in den Ofen stellen. **Sauce:** Bratensatz mit Gin und Rotwein loskochen und durch ein Sieb streichen. Erneut erhitzen, den Fond zugeben und mit Preiselbeeren verfeinern.

### So gelingt der Braten

Ein gelungener Braten benötigt gute Zutaten und Zeit. Dafür dankt er mit zartem und schmackhaftem Fleisch in köstlicher Sauce. Bratenklassiker aus vielen Ländern und neue Rezepte für alle Jahreszeiten hat Rose Marie Donhauser zusammengetragen. In ihrem Bild- und Rezeptband „Braten – Der Klassiker neu entdeckt“ aus dem Seeheimer Verlag finden sich viele Tipps und Tricks für alle Fleischsorten. ISBN 3-934058-62-0, 19,90 Euro.



Fotos: „Braten – Der Klassiker neu entdeckt“

# Praktisches schenken

Allmählich drängt die Zeit. Nur noch wenige Wochen bis Weihnachten. Jetzt sind Geschenk-Ideen gefragt. Hier einige Anregungen.



Mit einer guten Tasse Kaffee entspannt in den Tag starten – gleich drei neue Modelle in Blau, Silber und Schwarz bietet **Philips** bei seinen **Senseo-Kaffeautomaten** an. Der Auslauf des Kaffees ist jetzt höhenverstellbar, so dass auch das „Lieblingshaferl“ drunter passt. Der Wassertank wurde auf 1,2 Liter vergrößert und liefert acht Tassen. Kaffee pads für die Maschinen gibt es in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen. Je nach Ausstattung kostet die Senseo 100, 110 oder 130 Euro.



Für ein genussvolles Frühstück bietet **AEG Electrolux** den **Kaffeeautomat KF 6000**, den **Automatic Toaster AT 6000** und den **Wasserkocher EWA 6000 1.7.l** im besonders attraktiven Design an. Mit ihrer gebürsteten Aluminiumfront bringen die Geräte ein Stück Eleganz in die Küche. Wassertank und Filterkorb beim Kaffeeautomaten lassen sich bequem nach vorne entnehmen, so dass er auch unter einem Oberschrank Platz hat. Unverbindliche Preisempfehlung 159,95 Euro.

Beim Toaster senkt sich das Brot auf Knopfdruck und wird automatisch zentriert, um den gewünschten Bräunungsgrad zu erreichen. Sobald der Toast fertig ist, meldet sich das Gerät optisch und akustisch. Unverbindliche Preisempfehlung 129,95 Euro.

Stufenlos lässt sich beim Wasserkocher die gewünschte Temperatur einstellen. Ob kochendes Wasser für Tee oder 80 Grad für Kakao und Fertigprodukte – alles kein Problem. Unverbindliche Preisempfehlung 129,95 Euro.

Einen Allrounder für die Herstellung von Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heißer Milch, Schokolade oder Kakao hat **Rommelsbacher** mit seiner „**Latte Macchiato Station**“ auf den Markt gebracht.



Mit einem speziellen Filtereinsatz kann man wahlweise 3 oder 6 Tassen Espresso herstellen. In die Milchkanne mit einem Liter Fassungsvermögen ist ein Milchaufschäumer integriert, der sich auch separat verwenden lässt. Die kleine Heizplatte eignet sich als mobile Kochstelle zum Warmhalten, Kochen und Aufwärmen mit kleinen Töpfen und Pfannen. Unverbindliche Preisempfehlung 139,95 Euro.





Sich mit Freunden oder der Familie gemütlich zum Essen zusammensetzen – bei Raclette oder Fondue kommt garantiert Stimmung auf. Besonders futuristisch hat **Unold** sein „**Flying Raclette 48755**“ gestaltet. Für jedes der sechs Pfännchen gibt es eine einzeln schaltbare Quarzheizung mit Edelstahlabdeckung. Pfännchen sowie integrierte Warmhalteschale des in Silber oder Orange lieferbaren Gerätes sind antihaftbeschichtet. Unverbindliche Preisempfehlung 79,99 Euro.



Ein hochwertiger Designer-Topf aus Eisenguss und eine in den Ständer integrierte Kerzenlicht-Optik – mit dem **Elektro Fondue Set F 400/E** von **Rommelsbacher** kann man stilvoll genießen. Mitgeliefert werden acht in der Länge verstellbare Gabeln. Unverbindliche Preisempfehlung 69,95 Euro.



Kochen ist in. Und die vielen kleinen elektrischen Haushalts-helfer erfreuen sich weiterhin großer Beliebtheit. So zum Beispiel die gerade vorgestellte Sonderedition **RedLine des ESGE Zauberstabes**. Alle Zubehörteile lassen sich rasch aufstecken. Mitgeliefert werden ein Multi-Messer, eine Schlagscheibe, eine Quirlscheibe, ein Hackfleischmesser, 2 Raspel- und eine Schneidscheibe, ein Zerkleinerer und zwei Becher mit 0,5 und 1 Liter Inhalt sowie Skala und Deckel. Unverbindliche Preisempfehlung: 199,99 Euro.



„Silberpfeil“ – so heißt der neue **Stabmixer** von **Philips** im Alu-Look. Speziell gezackte Edelstahlmesser zerkleinern alles, was ihnen vor die Klinge kommt – sogar Eis für Daiquiris, Caipirinha und Co. Unabhängig von einer Steckdose lässt sich der Stab überall in der Küche einsetzen. Das Nachladen der Akkus dauert nur zehn Minuten. Unverbindliche Preisempfehlung: 129,99 Euro.



*Wer Praktisches verschenkt, macht garantiert nichts falsch. Da kommt Freude auf unterm Tannenbaum*

**Fleck weg!**

Nicht gerade ein billiges Weihnachtsgeschenk, aber ein sehr praktisches: die mitdenkende Waschmaschine von Siemens. Ein spezielles Antiflecken-System erkennt die vierzehn häufigsten Fleckenarten und steuert Programmabläufe und Trommelbewegungen so, dass mit herkömmlichen Waschmitteln die Flecken zuverlässig verschwinden – egal ob Kaffee, Rotwein, Gras oder Babynahrung. Das Gerät fasst 8 Kilogramm Wäsche und kostet um die 1000 Euro.

# Stimmen im Netz

Chatten, surfen, Infos suchen – im weltweiten Netz geht noch mehr: telefonieren per VoIP. Wer oft an der Strippe hängt, kann damit viel Geld sparen.

VoIP bedeutet „Voice over Internet Protocol“: Gesprochene Worte werden in digitale Daten umgewandelt, ins Netz auf die Reise geschickt und beim Gesprächspartner wieder in Sprache übersetzt. Einzige Voraussetzung: ein schneller Internet-Anschluss, beispielsweise via DSL. Begeistern wird VoIP vor allem Viel-Telefonierer. Denn plaudern beide Gesprächspartner übers Internet, berechnen viele VoIP-Telefon-Anbieter keine extra Gebühren.

Zahlen müssen die Gesprächspartner dann nur die Grundgebühr für Telefon- und DSL-Anschluss sowie den Provider-Tarif für die Internet-Nutzung. Wird er als „Flatrate“ pauschal beglichen, sind Quasselstrippen fein raus: Ob eine Minute oder eine Stunde – hier läuft kein zusätzlicher Ticker. Geht das Gespräch aus dem Internet an eine Festnetznummer, entstehen wieder Zeitgebühren, die je nach VoIP-Anbieter sehr unterschiedlich ausfallen.

Macht jedes Telefon internetfähig: die Fritz!Box FON WLAN für rund 190 Euro

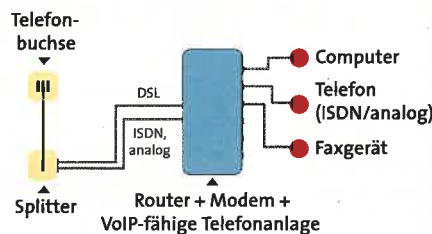


Die USB-Funkkarte Gigaset M34 von Siemens (etwa 99 €) verbindet schnurlose Telefone mit dem Computer



## VoIP - Internet-Telefonie per Telefon

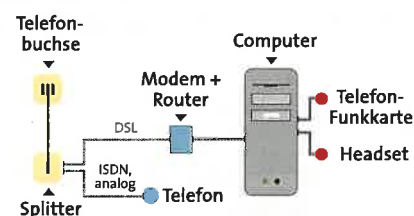
Zwischen Hörer und Telefonbuchse sitzt eine Multifunktionsanlage, zum Beispiel die Fritz!Box. Im Idealfall vereint sie alle nötigen Geräte vom Router übers Modem bis hin zur VoIP-fähigen Telefonanlage. Das Multitalent verwaltet die Internet- und Telefonleitung, an ihm finden der gewohnte Telefonapparat, ein Faxgerät sowie ein oder mehrere Computer Anschluss. Bevor es mit VoIP losgeht, stellt der Nutzer die Anlage über einen Computer ein und füttert sie mit den Daten des Internet- und VoIP-Providers. Jetzt kann er der Box vor jedem Gespräch einfach über eine Tastenkombination am Telefon mitteilen, ob er via Internet oder Festnetz telefonieren möchte. Außerdem erhält der neue Anschluss vom VoIP-Anbieter eine eigene Internet-Telefonnummer zugewiesen, unter der man angerufen werden kann. Um für Internet-Anschlüsse eine einheitliche Vorwahl zu erreichen, legte die Regulierungsbehörde die „032“ fest – zwingend vorgeschrieben ist sie aber nicht.



*Telefonieren übers weltweite Netz – einzige Voraussetzung: ein schneller Internet-Zugang*

### VoIP - Internet-Telefonie per Computer

Computerbesitzer mit schnellem Internet-Anschluss und entsprechendem Telefonie-Programm können mit VoIP loslegen: Beim Gesprächspartner klingelt dann entweder das normale Telefon – oder er hat ebenfalls einen VoIP-fähigen Rechner. Damit der Computer die Stimme des Nutzers empfängt, benötigt der ein Headset: eine Kombination aus Kopfhörer und Mikrophon (großes Foto). Wem das zu unbequem ist, kann auch zum Telefontaster greifen. Einige Hersteller bieten USB-Funkkarten für ihre schnurlosen Telefone an. Sie empfangen wie eine Basis-Station die an den Handgeräten eingetippten Nummern und „übersetzen“ sie für den Computer. Damit bleibt das normale Telefonier-Gefühl erhalten und man muss nicht vor dem Computer sitzen bleiben. Gleichzeitiges Surfen und Internet-Telefonie sind übrigens grundsätzlich möglich – je weniger Bandbreite jedoch für die Plauderei bleibt, desto schlechter wird die Sprachqualität – nichts für verwöhnte Ohren und ungeduldige Quasselstrippen.



# Wichtige Adressen und Rufnummern

## Postanschrift

EZV Energie- und  
Service GmbH & Co. KG  
Untermain  
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**



## 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](mailto:rathaus@stadt-erlenbach.de)  
[www.stadt-erlenbach.de](http://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](mailto:mail@obernburg.de)  
[www.obernburg.de](http://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](mailto:postmaster@woerth-am-main.de)  
*Öffnungszeiten Rathaus:*  
Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr,  
außerdem Mi 13.30 bis 18 Uhr

# Highlights in der Kochsmühle



**7. Januar, 20 Uhr, HELGA SIEBERT**

**Ultimo – der Jahresrückblick 2006** – Helga Siebert ist die Frau mit der Lupe und die einzige weit und breit, die nunmehr zum 8. Mal ihren Jahresrückblick bundesweit präsentiert. Ein durchaus gewollt positives Resümee des Jahres 2006.



**20. Januar, 20 Uhr, MATHIAS TRETTER**

**Jahres NachgeTRETTERT – die Jahresrevanche** – Die Zeit trottet vorbei – und am Ende des Jahres weiß man nicht mehr, was in den vergangenen zwölf Monaten passiert ist. Mathias Tretter serviert ein Päckchen Erinnerung und holt die Ereignisse mit messerscharfer Analyse in die Gegenwart zurück.



**10. Februar, 20 Uhr, FABIAN SCHLÄPER**

**Ich dich auch** – Einer schaut dem anderen tief in die Augen. Es fallen Sätze wie Haste-mal-Feuer oder Kommste-öfterher. Nach dem üblichen Zu-dir-oder-zu-mir tickt eine Zeitbombe. Wenn dann nicht das „Ich dich auch“ nachgeliefert wird ... Die Chansons und Geschichten stammen aus Fabian Schläpers Feder, begleitet von Iris Kuhn an den Tasten.



**2. März, 20 Uhr, ARNIM TÖPEL**

**Sex ist keine Lösung** – Bald 800 Mal hat Arnim Töpel sein Debüt-Programm zwischen Sylt und Luzern gespielt. Aufgehängt am roten Faden einer offenbar alltäglichen Scheidungsgeschichte zeichnet Töpel das Bild der mittleren Generation: zwischen Jung-Rappern und Alt-68ern, zwischen gesellschaftlichen Erwartungen und dem Wunsch nach Wahrhaftigkeit rettet er sich ans Klavier.



**3. März 2006, 20 Uhr, THOMAS WITTMANN**

**Aus Freude am Zahlen** – Newcomer Thomas Wittmann gewann das „Schwarze Schaf“ 2005, den niederrheinischen Kabarettpreis. Sein Programm handelt von Antiquitätenhändler W. und seinem Freund Schorsch, der auf die schiefe Bahn gerät, als er mit 16 in die SPD eintritt.



**16. März, 20 Uhr, CHRISTIAN SPRINGER**

**Machts so weiter** – Christian Springer alias Fonsi ist der Kassenmann von Schloss Neuschwanstein und weiß, wie's geht. Er kennt sich aus, ist ein Sieben-g'scheiter und ein Grantler dazu. Dabei hält uns Fonsi den Spiegel vor: Warum wollen wir alles verändern, obwohl wir hoffen, dass alles so bleibt? Also: Machts so weiter. Der Fonsi sagt, wie's geht.



**17. März, 20 Uhr, ANNETTE KRUHL**

**Frauen sind auch nicht besser** – Selbstironie ist eine von Annette Kruhls größten Stärken, und in ihrem neuen Solo-programm zelebriert sie diese mit der ganzen Vielfalt ihres Könnens: Nicht nur als „Powerfrau am Piano“, sondern auch als Entertainerin fernab vom Klavierhocker. Neue Songs voller Witz und Wehmut, satirischen Moderationen und Solosketchen. Und alles aus eigener Feder.



**23. März 2007, 20 Uhr, CLAUS VON WAGNER**

**Im Feld** – Achtundzwanzig Jahre alt und nichts für die Unsterblichkeit getan. Damit ist jetzt Schluss. Und mit der Jugend auch. Das meint der vielfach ausgezeichnete Kabarettist Claus von Wagner in seinem neuen Soloprogramm „Im Feld“. Verfolgt von städtischen Beamten, der Polizei, den Reportern eines regionalen Hörfunksenders und seinen eigenen Dämonen wird aus einem gedankenverlorenen Experiment ein Ausflug ins pralle Leben.



**Tickethotline (0 60 22) 79 34**

**Das komplette Programm gibt's unter  
www.kochsmuehle.de**

Gemeinsam Kochen  
macht Spaß. Und mit  
„Bistro“ gelingt der  
Braten garantiert



## EZV verlost Schmortöpfe

Ob Schwein oder Rind, ob Wild oder Geflügel – mit dem richtigen Kochgeschirr wird der Festtagsbraten garantiert eine runde Sache. Diesmal verlosen wir zwei Schmortöpfe „Bistro“ von WMF. Das Multi-Talent mit 24 Zentimetern Durchmesser und zwei Griffen besteht komplett aus Aluguss und ist innen wie außen mit Teflon-Antihaftversiegelung überzogen. Zum Anbraten reicht ganz wenig Fett. Sobald sich die Poren geschlossen haben, löst sich das Fleisch vom Pfannenboden. Ein fünf Millimeter starker Thermoboden sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Der Glasdeckel verträgt bis zu 180 Grad im Backofen. Wer mitmachen will, muss nur unsere Frage richtig beantworten:

### Hier unsere Frage:

In welchem Thüringer Ort finden internationale Biathlon-Wettkämpfe statt?

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

Einsendeschluss: 12. Januar 2007  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

### Herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner des Rätsels unserer letzten Ausgabe stehen fest.  
Je einen Dampfgarer, mit dem sich Gemüse vitamin-schonend zubereiten lässt, gewannen Agnes Reis aus Obernburg und Gertrud Spall aus Wörth.