

STADTWERKE

KUNDENZEITSCHRIFT DER
STADTWERKE BAD FRIEDRICHSHALL | AUSGABE 4/2018
WWW.FRIEDRICHSHALL.DE

direkt

VOLLE LADUNG

Wer auf ein **E-MOBIL** umsteigen möchte, hat viele Fragen. Hier gibt es Antworten.

Rätsel lösen
und einen
**WMF-SPIRAL-
SCHNEIDER**
gewinnen!

MÄRCHENHAFT UND FACETTENREICH

Viel Freizeitspaß bieten
Kultur pur!, Weihnachts-
markt und Kinderkultur.



STADTWERKE
BAD FRIEDRICHSHALL

ÖKO-HEIZUNGEN

SOLARTHERMIE & CO.

Wollen Eigentümer die Wärmeversorgung ihres Gebäudes auf erneuerbare Energien umstellen, können sie Förderzuschüsse des Bundes erhalten. Bei der Antragstellung gilt seit diesem Jahr eine neue Frist. So müssen Hauseigentümer bereits vor dem Kauf von Pelletheizungen, Solarthermieanlagen oder Wärmepumpen den Förderantrag beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) einreichen. Früher reichte es aus, die Fördermittel innerhalb von neun Monaten nach dem Kauf der neuen Heizung zu beantragen. Die Höhe der Fördergelder hat sich nicht geändert.

FÖRDERCHANCE

KLIMASCHUTZ-PLUS

Das Förderprogramm Klimaschutz-Plus des Umweltministeriums Baden-Württemberg geht in eine neue Runde. Kommunen, Unternehmen, kirchliche Einrichtungen und Vereine können sich wieder um finanzielle Unterstützung bewerben. Gefördert werden Projekte zur Energie- und CO₂-Einsparung, zur Steigerung der Energieeffizienz in Gebäuden sowie zur Beratung, Information und Bildung im Bereich Klimaschutz. Die Fördersumme beträgt rund 26 Millionen Euro für die Jahre 2018 und 2019. Weitere Infos finden Interessierte unter:

→ mehr.fyi/klimaplus



NASSE FAKTEN

Unser **LEITUNGS-**
WASSER ist erstklassig. Trotzdem können Berichte über Nitrat, Blei oder Arzneimittelrückstände verunsichern. Was stimmt, was nicht?

MUSS ICH MIR WEGEN NITRAT SORGEN MACHEN?

Auf Wiesen und Feldern wird zu viel Mineraldünger und Gülle verteilt. Dadurch steigt der Nitratgehalt und belastet das Grundwasser. Ist es dann noch ratsam, Leitungswasser zu trinken? Die Antwort lautet: Ja. Die Wasserversorger bereiten das Wasser sorgfältig auf. Sie filtern, klären, reinigen es und beseitigen neben Nitrat auch Medikamentenrückstände und Bakterien. Die wenigen Reste, die im Wasser verbleiben, sind gesundheitlich unbedenklich. Die Qualität wird regelmäßig geprüft.

VERUNREINIGEN BLEIROHRE DAS WASSER?

Vor allem Schwangere, Säuglinge und Kinder bis sechs Jahren sollten kein bleibelastetes Wasser konsumieren. Es gefährdet ihre Gesundheit. Bei zu hohen Bleiwerten sind Hausbesitzer gesetzlich verpflichtet, die Rohre auszutauschen. Allerdings sind Bleirohre kaum noch ein Problem, da sie höchstens in vor 1973 gebauten Häusern verbaut sein können. Sie sind sich nicht sicher, ob Sie Bleirohre im Haus haben? Drei Möglichkeiten, es herauszufinden. Für Macher: Kontrollieren Sie sichtbare Leitungen. Bleirohre sind im Vergleich zu Kupfer- oder Stahlleitungen weich. Sie lassen sich mit einem Messer leicht abschaben und erscheinen silbergrau. Für Frager: Erkundigen Sie sich beim Vermieter nach dem Material. Für Forscher: Lassen Sie von einem anerkannten Prüflabor eine Probe analysieren. Kosten: 50 bis 100 Euro.

IST KALK EIN PROBLEM?

Gerade poliert – und schon verziern weiße Ränder den Wasserhahn. Kalkablagerungen sehen blöd aus, schaden aber nicht der Gesundheit. Im Gegenteil: Kalkhaltiges Wasser ist besonders mineralstoffreich. Magnesium fördert den Stoffwechsel, Kalzium den Aufbau von Zähnen und Knochen. Die überschüssigen Mineralien scheidet der Körper aus. Menschen können also nicht „verkalken“ – ihre Haushaltsgeräte aber schon. Erkundigen Sie sich deshalb bei Ihrem Wasserversorger nach dem Härtegrad Ihres Wassers: hart, mittel oder weich? So können Sie Geschirrspüler und Waschmaschine aufs Wasser einstellen und das Waschmittel richtig dosieren. Ablagerungen entfernen Sie am besten mit Essig und Zitronensäure.

BELASTEN ARZNEIMITTEL DAS WASSER?

In Deutschland werden jährlich schätzungsweise 30 000 Tonnen Arzneimittel gekauft. Nach getaner Arbeit scheidet sie unser Körper wieder aus. Auch ungenutzte Tabletten oder flüssige Medikamente belasten das Abwasser, wenn sie falsch entsorgt werden. Selbst mit aufwendigen Reinigungsverfahren im Klärwerk können Arzneimittelrückstände nicht hundertprozentig herausgefiltert werden. Im Trinkwasser lassen sich daher vereinzelt Spuren nachweisen. Eine Gefahr für die Gesundheit gehe davon nicht aus, erklärt das Umweltbundesamt. Gleichwohl kann jeder einen Beitrag leisten, um die Rückstände niedrig zu halten: indem man Medikamente nicht in den Abfluss kippt, sondern sie bei Apotheken oder Recyclinghöfen abgibt.



Weltweit Klima- daten vergleichen

„ClimateEx“ nennt sich die interaktive Karte der University of Cincinnati, mit der sich das Klima von Orten auf der ganzen Welt vergleichen lässt. Die Karte hilft der Forschung, aber auch Privatpersonen bei Entscheidungen. Und erleichtert zum Beispiel die Urlaubsplanung. [→ mehr.fyi/klimakarte](#)



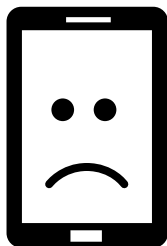
Foto: iStock / Dornocceen

SOLAR AUF DEM BALKON

SONNENSTROM ERNTEN Wer einen Balkon hat, kann sich freuen: Das am Haus angebaute Stückchen Freiheit eignet sich zum Sonnenbaden, Blumenzüchten oder zum Liebesschwur wie bei Romeo und Julia. Mit einer Mini-Photovoltaikanlage wird der Balkon zum Kraftwerk. In einem Normierungsverfahren einigten sich der Verband der Elektrotechnik (VDE) und die Deutsche Kommission Elektrotechnik (DKE) über Sicherheitsbestimmungen für Balkon-PV-Anlagen. Die bestehen aus bis zu vier Modulen und einem Wechselrichter, lassen sich auf Balkon oder Terrasse aufhängen oder aufstellen. Über eine Haushaltssteckdose mit dem Stromkreis verbunden, speist die Anlage Strom zum Eigenverbrauch ins Netz. Wichtig ist, vor der Inbetriebnahme mit seinem Energieversorger zu sprechen und die Anlage von einem Fachmann installieren zu lassen.

SMART GEHT ANDERS

KLEIN UND FEIN? Smartphones haben sich zum ständigen Begleiter für fast 70 Prozent der Deutschen entwickelt. Beim ökologischen Fußabdruck schneiden die Mini-Computer laut einer Studie kanadischer Forscher jedoch miserabel ab. Die Smartphones selbst brauchen bei der Nutzung wenig Strom. Die meisten Schadstoffemissionen entstehen bei der Herstellung der Geräte, die obendrein eine sehr kurze Lebensdauer haben. Bei jeder WhatsApp-Nachricht, jedem Googeln oder beim Ansehen eines Videos sind Rechenzentren zwischengeschaltet, die viel Strom benötigen, der meist aus fossilen Kraftwerken kommt. Ergebnis: Energieverbrauch und Schadstoffe, die ein Smartphone insgesamt verursacht, sind viel größer als bei PC, Laptop oder Tablet.



20 JAHRE SAMMELBOXEN

BATTERIERECYCLING Seit 20 Jahren stehen sie in Baumärkten, Drogerien und Supermärkten: Batterieboxen, in die Verbraucher Altbatterien kostenfrei abgeben können. Rund 47 Prozent der Altbatterien finden inzwischen den Weg in die grünen Sammelbehälter. Die Rückgabequote für Altbatterien hat sich in den letzten zehn Jahren leicht erhöht. Dennoch landen immer noch zu viele verbrauchte Batterien in der Restmülltonne. „Die Hemmschwelle ist relativ gering, eine kleine Knopfzelle in den Restmüll zu werfen“, sagt Falk Petrikowski vom Umweltbundesamt. In Deutschland gibt es bundesweit rund 180 000 Sammelstellen für Knopfzellen und Alkali-Mangan-Batterien. Grundlage für die Behälter ist die 1998 in Kraft getretene Batterieverordnung.

KINDERWAGEN IM HAUSFLUR

BUGGY-PARKPLATZ Im Hausflur abgestellte Kinderwagen sorgen unter Mietern häufig für Ärger. Völlig unnötig, meint das Amtsgericht Dortmund in einem Urteil: Kinderwagen dürfen im Hausflur parken, wenn sie nicht zu arg stören. Vorschläge, Buggys in der Garage oder im Keller abzustellen, befand das Gericht für unsinnig. Geklagt hatte eine gehbehinderte Bewohnerin eines Mehrfamilienhauses, die bemängelte, mit ihren Einkäufen nicht problemlos am abgestellten Kinderwagen vorbei zu ihrer Wohnung oder in den Keller gelangen zu können. Das Gericht fand dies unerheblich, da die Frau die Familie einfach bitten könne, den Kinderwagen ein wenig zur Seite zu schieben (Az. 425 C 6305/17).

3/4

der neu eingebauten
Heizungen in Deutsch-
land nutzen Erdgas als
Energieträger

Märchenhafter WEIHNACHTSMARKT

BUDENZAUBER UND MÄRCHENZELTE, Christmas rockt, Frank Riley & friends, Party im Schloss und Hobbykünstlerausstellung – vom 30. November bis 2. Dezember.

TERMINE

Traditioneller Weihnachtsmarkt
Freitag, 30.11.2018 ab 17 Uhr
Samstag, 1.12.2018 ab 16 Uhr
Sonntag, 2.12.2018 ab 13 Uhr

Kinder-Märchendorf
Samstag, 1.12.2018 ab 16 Uhr
Sonntag, 2.12.2018 ab 15 Uhr

Christmas rockt
Freitag, 30.11.2018, 19.30 Uhr

Gospelkonzert
Samstag, 1.12.2018, 19.30 Uhr

Party
Samstag, 1.12.2018, 22 Uhr:
PxP presents Christmas x-treme Party-4you im Greckenschloss-Gewölbekeller

Hobbykünstlerausstellung
Samstag, 1.12.2018, 16 bis 20 Uhr
Sonntag, 2.12.2018, 13 bis 18 Uhr

Besichtigung Altes Rathaus Kochendorf
Sonntag, 2.12.2018, 13 bis 18 Uhr

Das außergewöhnliche Flair zwischen dem alten Gemäuer des Greckenschlosses und der Sebastianskirche bietet den Besuchern am ersten Adventwochenende ein real existierendes Weihnachtsmärchen. Klein und fein, gemütlich und familiär und nur ortsansässige Vereine und Gastronomen sorgen dafür, dass es an nichts mangelt.

FÜR KINDER EIN FEST DER SINNE
Wie in jedem Jahr ist der Weihnachtsmarkt besonders für Kinder ein Fest der Sinne. Am Samstag und Sonntag ziehen wieder Märchen-erzähler, Kinderzauberer und Geschichten-spieler die Kleinen in zwei Märchenzelten in ihren Bann. Abwechselnd wird erzählt, gespielt, gestaunt und gelacht. Der Eintritt in die Märchenzelte ist frei. Ebenfalls am Samstag und Sonntag kommen zwei Engel mit ihrer Wünschehütte. Hier können die Kinder ihren Wunschzettel ausfüllen und mit einem

Luftballon direkt per himmlischer Luftpost zum Weihnachtsmann schicken. Das Kinderprogramm ist wie jedes Jahr umfangreich mit Kinderbacken, einem Zwergencafé, Bastelangeboten und einer Luftballonkünstlerin.

ROCKIGE WEIHNACHTEN

Eröffnet wird der Weihnachtsmarkt musikalisch mit Trompete, Horn, Posaune und Tuba von „Heilix Blechle“ am Freitag um 19 Uhr. Danach rocken ab 19.30 Uhr Lobo Bauer und seine Band. Am Samstagabend ab 19.30 Uhr kommt unser Weihnachtsmarkt-Stammgast Frank Riley mit zwei weiteren Musikern, die ein Soul- und Gospelkonzert geben. Am Samstag von 22 bis 2 Uhr gibt's im Gewölbekeller des Greckenschlosses die Party „PxP presents Christmas Party4you“. Dj newy wird mit Mixed-Party-Musik den Fans im Gewölbekeller richtig einheizen. Eintritt vier Euro.

HOBBYKÜNSTLER STELLEN AUS

Am 1. und am 2. Dezember stellen Friedrichshaller Hobbykünstler in der Alten Kelter Kochendorf aus. Gezeigt werden selbst gemachte Werke wie Bilder, Steinfiguren, Schals, Tücher, Weihnachtsbasteleien, Holzdekoartikel, Taschen, Windlichter und vieles mehr.

ALTES RATHAUS BESICHTIGEN

Die Sanierung des Alten Rathauses Kochendorf – eines der schönsten Fachwerkhäuser in Baden-Württemberg – ist abgeschlossen. Nun sind alle Interessierten am 2. Dezember von 13 bis 18 Uhr eingeladen, es zu besichtigen. Gästeführer stehen für Fragen zur Verfügung. ■■■





FACETTEN-REICHE KULTUR

Kultur in **BAD FRIEDRICHSHALL** ist vielfältig, lustig, spannend, experimentell, traditionsbewusst und nie langweilig – dank „Kultur pur!“.

Von Oktober bis April laden die Bad Friedrichshaller Bühnen zur Kulturreihe „Kultur pur!“ ein – mit Comedy, Musik, Kabarett, Magie, Mundart und Travestie und vielem mehr ... Kultur pur! ist eine Veranstaltungsreihe, die kurzweilige und unterhaltsame Stunden auf hohem Niveau bietet.

ALOIS GSCHIEDLE

Samstag, 19. Januar,
Schwäbisches Kabarett zum
Olanga! – „s'ghert gscheid kehrt“

Bei Kabarettist Alois Gscheidle erwartet das Publikum ein „Schwäbisches Kabarett zum Anfassen“. Spontanität und Improvisationen sind seine bevorzugten Werkzeuge, mit denen er über die Bühne und durch die Reihen „fegt“.

Uhrzeit: 19.30 Uhr
Kartenvorverkauf: 15 Euro
Abendkasse: 18 Euro

EHEMANN GÜNSTIG ABZUGEBEN

Samstag, 16. März,
ein humorvoller, unterhaltsamer
und temporeicher Abend!

In diesem Musik-Kabarett erlebt das Publikum eine „Paartherapie“ der besonderen Art. Es wird auf allen Ebenen geplaudert, gestritten, geneckt, aber auch geliebt und in einer Art und Weise über Partnerschaft, Ehe und Beziehung philosophiert, wie es nur ein echtes Liebespaar kann. Sie wissen ja: In einer Beziehung können Mann und Frau die Probleme lösen, die sie allein nicht hätten.

Uhrzeit: 19.30 Uhr
Kartenvorverkauf: 15 Euro
Abendkasse: 18 Euro

MARK & LOBO MIT JANA UND DIRK

Samstag, 2. Februar,
Akustik-Rock mit Herz

Die Band macht seit 25 Jahren Musik mit viel Herz. Songs von Bob Dylan bis zu den Beatles gehören dazu und das Ganze verpackt mit einer Prise Humor. Das Bühnenerfahrene Trio mit Sängerin garantiert einen unterhaltsamen Abend mit Livemusik und super Stimmung.

Uhrzeit: 20 Uhr
Kartenvorverkauf: 5 Euro
Abendkasse: 8 Euro

FRL. WOMMY WONDER

Samstag, 6. April,
Kabarett & Travestie mit dem
Stuttgarter Kultfräulein

Willkommen zu „Echt jetzt?!“ Frl. Wommy Wonder präsentiert einen neuen Mix aus Kabarett, Comedy, Travestie und Chanson mit Lachmuskeltatgarantie für Herz, Hirn und Zwerchfell, der auch die schweren Themen der Zeit nicht scheut, insgesamt also „Unterhaltung mit Haltung“.

Uhrzeit: 19.30 Uhr
Kartenvorverkauf: 25 Euro
Abendkasse: 28 Euro



„FRAUEN VERBLÜHEN, MÄNNER VERDUFTEN“

Samstag, 16. Februar,
Männerkabarett mit Peter Vollmer

Für Männer gibt es gerade mal wieder 1000 gute Gründe zu verduften: Fürs Geldverdienen und Kinderzeugen werden sie schon lange nicht mehr gebraucht; jetzt parken auch noch die Autos von allein ein. Männer werden im Grunde nur geduldet, weil ja irgendeiner das Leergut wegbringen muss. Ein Kabarettabend nicht nur für Männer und zum Herlachen.

Uhrzeit: 19.30 Uhr
Kartenvorverkauf: 15 Euro

INFOS UND KARTEN

Erhältlich unter 071 36/8 32-106 oder per E-Mail an katrin.neumann@friedrichshall.de. Mehr → www.friedrichshall-tourismus.de, Menüpunkt Führungen & Veranstaltungen

KINDER, KINDER

Ein prall gefülltes
Kinderprogramm sorgt
für Abwechslung.

Abenteuerlich, märchenhaft, zauberhaft, lustig, lehrreich und kindgerecht verspricht das KinderKulturProgramm 2018/2019 zu werden. Das KinderKultur- und Erlebnisprogramm der Stadt Bad Friedrichshall bietet das ganze Jahr über ein buntes Programm für Kinder, wie zum Beispiel kindgerechte Führungen im Salzbergwerk oder in den Schlössern, aufregende Entdeckungsreisen zu historischen Ereignissen, Straßentheater speziell für Kinder, Kinderdörfer auf Veranstaltungen. Neben den Angeboten der städtischen Kinderstadtführer, bieten renommierte Theatergruppen wie das Knurps Puppentheater, das Theater Hammerschmiede oder die Badische Landesbühne jede Menge zu sehen, hören, staunen und zu erleben. Kleine Stadtdetektive können in Bad Friedrichshall einiges erleben und entdecken und so bietet der Besuch der vielen Kinderveranstaltungen der Stadt Bad Friedrichshall Spaß für die ganze Familie.

Weitere Infos und Kartenvorverkauf:

→ www.friedrichshall-tourismus.de,
Menüpunkt Kinder-Kinder
oder unter 07136/832-106
bei Katrin Neumann im
Rathaus Bad Friedrichshall.

VOLLE LADUNG

Gibt es genug Ladestationen? Genügt die Reichweite? Sind **ELEKTROAUTOS** bezahlbar? Wer aufs E-Mobil umsteigen will, hat viele Fragen. Hier gibt es die wichtigsten Antworten.

1 | ZU LANGE LADEZEIT?

Wer sein Elektroauto daheim an der Steckdose lädt, sollte viel Zeit mitbringen. 17 Stunden hängt ein VW Golf an der Schnur, bis er bei 2,3 Kilowatt (kW) Ladeleistung voll aufgeladen ist, zwölf Stunden benötigt der BMW i3. Das klingt abschreckend, doch Elektroautofahrer wissen: Das Aufladen an der (gesicherten) Steckdose ist ohnehin nur eine Notlösung, zu der es längst eine Alternative gibt – die private Wallbox in der Garage. Ihre Leistung beträgt meist 11 kW, dadurch verkürzt sich die Ladezeit drastisch. Nach drei Stunden ist der BMW abfahrbereit, 5,5 Stunden nimmt sich der VW, um die volle Reichweite zu laden.

Mit der Wallbox lädt man sauber und komfortabel. Und auch schnell genug: Über Nacht steht das Auto sowieso in der Garage, Kabel einstecken genügt. Die private Ladestation steuert den Ladevorgang, bedient und überwacht wird sie mit dem Smartphone. Der Fahrer muss den Ladevorgang nicht beaufsichtigen, sondern kann sich nachts getrost schlafen legen und morgens „vollgetankt“ lossurren. Und unterwegs? Noch mangelt es

an öffentlichen Ladestationen. Allerdings fördert der Bund den Bau neuer „Stromtankstellen“: Bis 2020 sollen 5000 neue Schnelllader und 10 000 Ladesäulen mit herkömmlicher Ladetechnik entstehen. Schon heute „tanken“ Elektroautos an Schnellladesäulen in 30 bis 45 Minuten auf.

2 | ZU WENIG REICHWEITE?

300 bis 500 Kilometer Norm-Reichweite werden für Elektroautos im Mittel angegeben, im Alltag erreichen sie eher 200. Zwischen einem Diesel, der mit einer Tankfüllung die vierfache Strecke zurücklegt, und einem Smart „electric drive“, der nach 100 bis 150 Kilometern Fahrt zum Laden bittet, liegen Welten. Aber wer braucht wie viel Reichweite? Im Schnitt legen wir pro Kopf 40 Kilometer am Tag zurück, zu 58 Prozent mit dem Auto. Im Mittel fährt so ein „Stehzeug“ nur eine Stunde am Tag, meldet der Verkehrsclub Deutschland. Ein Elektroauto, das etwa 300 Kilometer fährt, wie die beliebten Modelle von Renault und Nissan, muss also nur ein- bis zweimal pro Woche laden. Das



Flitzer mit Flirtfaktor?
Wer elektrisch unterwegs ist oder in der Tiefgarage gerade Strom nachtankt, zieht häufig neugierige Blicke auf sich.

teilt den Kreis der Interessenten. Jeder vierte Autofahrer ist ein Vielfahrer – und mit einem Langstrecken-Diesel, der die Abgasnorm in der strengsten Fassung Euro 6d-TEMP erfüllt, besser bedient. Drei Viertel aller Autofahrer würden dagegen als Wenigfahrer mit einem Elektroauto problemlos klarkommen.

3 | VIEL ZU TEUER?

Noch sind viele Elektroautos in der Anschaffung deutlich teurer als Diesel und Benziner. Allerdings: Seit Jahren sinken die Preise für Lithium-Ionen-Akkus. Und diese machen zu rund 40 Prozent die Kosten eines Elektrofahrzeugs aus. Aktuell kostet das Batteriepaket rund 170 Euro pro Kilowattstunde (kWh). Ab etwa 130 Euro/kWh wären Elektroauto und Verbrenner preislich ebenbürtig. Zudem fördert der Bund Elektroautos und Hybridfahrzeuge mit 4000 beziehungsweise 3000 Euro Umweltbonus. Vielleicht sollten sich Kaufwillige einfach einen Ruck geben: Wer den elektrischen Antrieb schon nutzt, ist in aller Regel begeistert und will nie mehr zum „Verbrenner“ zurück. ■

SMARTER FAHREN

Sie wollen Elektromobilität im Detail verstehen und für den Umstieg aufs E-Mobil gerüstet sein? Auf www.smarter-fahren.de finden Sie alle nötigen Infos zu Technik und Trends – kompetent, verständlich und objektiv dargestellt: Lademöglichkeiten, Akkupflege, Steckertypen, Fördergelder und vieles mehr. Neben praktischem Nutzwert erwarten Sie spannende Lesestücke, etwa zu den Anfängen der E-Mobilität oder der größten Elektro-Tankstelle der Welt:

→ www.smarter-fahren.de

SMARTCITY

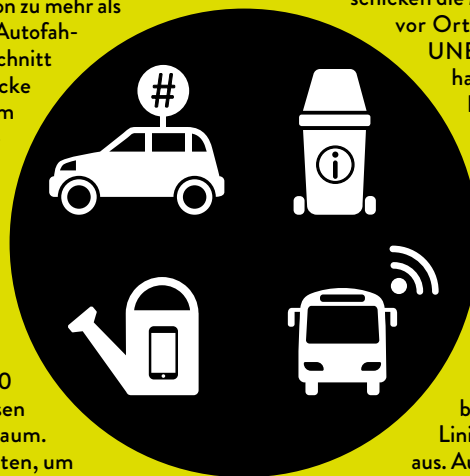
Auf dem Weg in die intelligente und vernetzte **STADT DER ZUKUNFT**: wie kluge Mülltonnen, autonom fahrende Busse oder digitale Wassersprenkler unser Leben verbessern.

PARKPLATZ-DETEKTOREN Herbert Grönemeyer besingt das Problem leidenschaftlich: „Ich drehe schon seit Stunden hier so meine Runden, es trommeln die Motoren, es dröhnt in meinen Ohren. Ich finde keinen Parkplatz, ich komm zu spät zu dir, mein Schatz.“ Auf dem Marktplatz im hessischen Kurort Bad Hersfeld hat die leidige Parkplatzsuche für viele Autofahrer nun ein Ende. Optische Sensoren an haushohen Masten identifizieren Parklücken und geben die Daten an die Monitore des Parkleitsystems weiter. Freie Parkplätze erscheinen dort als grüne Punkte und Autofahrer steuern sie direkt an. Das System funktioniert schon zu mehr als 95 Prozent einwandfrei. Eine gute Perspektive für Autofahrer in den Städten: Schließlich legen sie im Durchschnitt 4,5 Kilometer auf der Suche nach einer Parklücke zurück. Siemens entwickelt derzeit außerdem eine sensorgesteuerte Parkplatzsuche fürs Navigationssystem. Netter Nebeneffekt: Auch den Parkschein könnte man dann per App bezahlen.

DIGITALE GÄRTNER Die Stadt Santander im Norden Spaniens gilt in Fachkreisen als Paradebeispiel für eine moderne Smart City. 20 000 Sensoren in Straßen oder auf Fahrzeugen erfassen täglich etwa 150 000 Daten im öffentlichen Raum. Ein zentrales Informationssystem nutzt diese Daten, um Autofahrer zu freien Parkplätzen zu lotsen, die Routen von Müllfahrzeugen zu verkürzen oder Straßenlaternen nachts automatisch anzuknippen, sobald Passanten vorbeigehen. Sämtliche Grünflächen sind zudem mit ferngesteuerten Bewässerungsanlagen bestückt. In der Erde versenkte Sensoren messen die Bodenfeuchte in den städtischen Parks. Datenboxen erfassen laufend das regionale Wetter. Auf dieser Basis ermittelt das System, wie oft und wie viel Wasser Rasen und Blumenbeete erhalten. Wird der festgelegte Grenzwert für die jeweilige Pflanzenart unterschritten, schalten sich automatisch die Sprengler ein. Dadurch spart die öffentliche Hand Wasser und Personal.

SCHLAUE MÜLLSCHLUCKER Sie sind nicht größer als ein handelsüblicher Kühlschrank, stecken aber so einiges weg. Nahezu 120 Liter Müll passen in die „Big Bellys“, Hightech-Mülleimer der neuesten Generation. Das liegt vor allem am Innenleben ihrer „Bäuche“: Eine Presse komprimiert den Abfall auf ein Siebteil seines ursprünglichen Volumens. Die Energie dafür stammt aus der Sonne von einem im Deckel integrierten Solarmodul. Für den vierwöchigen Betrieb der Presse benötigen die Solarkollektoren der Papierkörbe nur eine einzige Sonnenstunde. Sobald ihr Behälter voll ist, schicken die Mülleimer eine E-Mail an den städtischen Müllbetrieb vor Ort oder bitten ihn per App darum, geleert zu werden. UNESCO-Welterbe-Städte wie Straßburg und Salzburg haben es vorgemacht, mittlerweile stehen auch in Hamburg schon mehr als 200 der Hightech-Abfalleimer. Auch Düsseldorf und Dresden setzen die Technik bereits ein. Eine saubere Sache.

ROBOTER-BUSSE Noch sind sie ein Experiment, künftig könnten autonome Elektro-Busse den öffentlichen Nahverkehr umkrempeln. Die Vision: Sie bleiben ganz ohne Fahrer in der Spur, reihen sich in den Linienverkehr ein und weichen selbstständig Hindernissen aus. Auf dem Berliner Charité-Gelände sind derzeit schon vier kastenförmige Mini-Busse unterwegs – dank des vom Bund geförderten großen Forschungsprojekts „Stimulate“. Sie bringen etwa 15 Fahrgäste entlang dreier Linien von A nach B. Und wie? Die Mini-Busse werden in der Testphase aktuell noch von Menschen ferngesteuert, bewegen sich aber auf Basis von Lasern und GPS-Signalen fort. Mithilfe von Sensoren sollen die Gefährte frühzeitig stoppen oder ausweichen, etwa unaufmerksamen Passanten. Mit gemächlichen zwölf Kilometern pro Stunde gondeln die Busse derzeit hin und her, Besitzer kontrollieren den Betrieb. Immer mehr Städte starten ähnliche Tests. Bald könnten autonome Shuttles den öffentlichen Nahverkehr zumindest auf kurzen Strecken entlasten.



Ausmisten per Mausklick

Kleidung, die nicht mehr getragen wird, Bücher, die schon gelesen sind, oder alte Smartphones – jeder hat etwas zu Hause, das er gern loswerden will. Doch wohin damit? Wegwerfen oder verschenken? Geht natürlich auch. Aber es wäre doch schön, damit noch etwas Geld zu verdienen. Wer sich nicht bei Wind und Wetter auf dem Flohmarkt die Beine in den Bauch stehen will, dem bietet das Internet viele Möglichkeiten.

AUKTION ODER ANKAUF

Bei Online-Auktionshäusern wie eBay oder Hood kann der Verkäufer einen Mindestpreis bestimmen, die Auktion bleibt für eine bestimmte Anzahl von Tagen aktiv. Vorteil: Begehrte Artikel erzielen oft einen guten Preis. Nachteil: Das Handeln auf einer Auktionsplattform ist mit Aufwand verbunden. Verkäufer sollten ihr Produkt detailliert beschreiben und Fotos einstellen, müssen sich über die abgegebenen Angebote auf dem Laufenden halten und bei Geschäftsabschluss

die Ware einpacken und versenden. Wem das Verkaufen über Online-Marktplätze zu aufwendig ist, der kann sich an Ankaufdienste im Internet wenden. Betreiber wie Zoxs, Wirkaufens oder Momox kaufen Gebrauchsgüter zu Festpreisen. Der Vorteil: Man entledigt sich auf einen Schlag ganzer Sammlungen, um die Präsentation und den Versand der Waren kümmern sich die Ankaufdienste. Das spart natürlich Arbeit. Dafür ist der Erlös meist deutlich geringer als bei einem Verkauf über Auktionshäuser oder Flohmärkte.

VOR ORT VERHANDELN

Eine weitere Möglichkeit sind Online-Flohmärkte wie Quoka, eBay-Kleinanzeigen oder Shpock. Einfache Inserate sind kostenlos, für Hervorhebungen wird eine Gebühr verlangt. Praktisch ist der lokale Ansatz: Hier treffen sich Verkäufer und Käufer meist auch persönlich. Der Verkäufer spart sich den Versand und der Käufer hat die Möglichkeit, die Qualität des Produkts vor Ort zu begutachten. ■



KUNDENSERVICE DER MEISTERBETRIEBE

www.heidinger-sanitaertechnik.de

Heidinger Sanitär – Heizung
Poststraße 2
74177 Bad Friedrichshall
Telefon 071 36/71 24

Heidinger
Bäder und mehr...

LIEB

Lieb GmbH

Haustechnik & Gassicherheitservice
Am Wildacker 16, 74172 Neckarsulm
Telefon 071 32/97 79-0
Telefax 071 32/97 79-88
Internet www.lieb-neckarsulm.de

bad & heizung®

FH FRANK HOFFER
Bad Heizung Solar

Hohe Straße 4 • 74177 Bad Friedrichshall
Telefon 0 71 36/39 80 • Telefax 0 71 36/69 64
E-Mail info@hoffer.de • Internet www.hoffer.de

Rund ums Haus
Lebensräume - Wohnen und Wohlfühlen

- Renovierung, Sanierung und Umbau
- Beratung, Planung und Ausführung aus einer Hand
- Musterausstellung auf 500 m²

Rund ums Haus HmbH
Salinenstraße 34, 74177 Bad Friedrichshall
Tel. 071 36/968 79-0 Fax 071 36/968 79-20
info@ruh-gmbh.com, www.ruh-gmbh.com

Traumbad für Sie!

• HEIZUNG
• SANITÄR
• ELEKTRO

1947 **LAMOWSKI**

07136 / 50 44
Haustechnik

www.lamowski.de 74177 Bad Friedrichshall · Friedrichsplatz 6

ULLMER
Prima Klima

Heizung Sanitär Klima

Ullmer Heiztechnik GmbH
Salinenstraße 20, 74177 Bad Friedrichshall,
Telefon 071 36/94 80 40, Telefax 071 36/53 72,
E-Mail info@ullmer.de, Internet www.ullmer.de

IM GRÜNEN BEREICH?

Ist die neue Immobilie ein Sparwunder oder eine Kostenfalle? Das verrät der **ENERGIEAUSWEIS**. Viele Ausweise müssen dieses Jahr erneuert werden. Was Eigentümer jetzt wissen müssen – und Käufer wie Mieter interessiert.

A+

A

B

C

D

Foto: Getty Images - Westend61

WER BRAUCHT DEN ENERGIEAUSWEIS WOFÜR?

Eigentümer, die ihre Immobilie verkaufen oder vermieten möchten, benötigen einen Energieausweis. Sie müssen das Dokument spätestens dann vorzeigen, wenn Kauf- oder Mietinteressenten das Haus oder die Wohnung besichtigen. Wer ein Inserat in kommerziellen Medien schaltet – etwa in Tageszeitungen oder auf Internetplattformen –, ist zudem verpflichtet, bestimmte Fakten aus dem Energieausweis anzugeben: Ausweisart, Energiebedarf/-verbrauch, Heizenergieträger, Baujahr der Immobilie und, bei ab Mai 2014 ausgestellten Ausweisen, die Effizienzklasse. Übrigens: Eigentümer eines Baudenkmals oder einer Immobilie mit weniger als 50 Quadratmetern Nutzfläche brauchen keinen Energieausweis.

BEDARF ODER VERBRAUCH – WELCHE VARIANTE FÜR WEN?

Seit der Einführung 2002 gibt es zwei Arten Energieausweise – verbrauchs- und bedarfsorientierte. Für Neubauten ist nur der Bedarfsausweis zulässig. Das gilt auch für Immobilien mit bis zu vier Wohnungen, die nicht der Wärmeschutzverordnung von 1977 entsprechen. Eigentümer anderer Häuser können frei wählen, für welche Variante sie sich entscheiden.

WELCHE INFOS LIEFERT DER ENERGIEAUSWEIS?

Grundsätzlich gibt jeder Energieausweis Auskunft darüber, wie viel Energie für Heizung und warmes Wasser nötig ist. Und damit, auf welche Energiekosten sich der Mieter oder Käufer einstellen kann. Je nach Ausweistyp wird der Endenergiebedarf oder -verbrauch angegeben – beides in Kilowattstunden pro Quadratmeter Nutzfläche und Jahr. Konkret heißt das: Der Verbrauchsausweis dokumentiert den gemittelten, tatsächlichen Verbrauch der letzten drei Jahre vor der Ausstellung. Der Bedarfsausweis zeigt den Energiebedarf an, der aufgrund der vorhandenen Bausubstanz errechnet wurde.

Unabhängig von der Variante – die Effizienz des Hauses lässt sich im Ausweis an einer Farbskala ablesen. Grün heißt: alles im grünen Bereich. Rot zeigt schlechte Werte an. Seit Mai 2014 gibt es außerdem die von Elektrogeräten und Autos bekannten Energieeffizienzklassen. Sie reichen bei Gebäuden von A+ bis H.

Von Grün bis Rot, von sehr gut bis sehr schlecht: Die Farbskala des Energieausweises soll es Mietern und Käufern erleichtern, die Energieeffizienz der Immobilie besser einzuschätzen.

E

G

H

WAS KOSTET DER ENERGIEAUSWEIS?

Das hängt von der Variante ab. Verbrauchsausweise gibt es bei einigen Anbietern schon für unter 100 Euro. Sie lassen sich relativ schnell anhand von Verbrauchsdaten ausstellen. Die bedarfsorientierte Variante kostet für ein Ein- bis Zweifamilienhaus schnell 400 Euro oder mehr. Grund ist der deutlich höhere Aufwand: Ein Experte sieht sich das Gebäude an, macht eine Bestandsaufnahme und errechnet anschließend aus den gesammelten Daten den zu erwartenden Energiebedarf.

WIE LANGE IST ER GÜLTIG?

Ein Energieausweis gilt üblicherweise zehn Jahre. Kommt es aber in der Zwischenzeit zu größeren Umbauten am Haus, kann schon früher ein neuer Ausweis fällig werden. Achtung: 2018 laufen überdurchschnittlich viele Ausweise ab (siehe Kasten).

WAS PASSIERT, WENN ICH KEINEN AUSWEIS VORLEGEN KANN?

Das kann richtig teuer werden: Es drohen bis zu 15 000 Euro Bußgeld. Zwar haben die zuständigen Behörden bislang nur selten geprüft, ob die Vorschriften beachtet wurden. Eigentümer sollten aber besser kein Risiko eingehen und sich frühzeitig einen Energieausweis zulegen.

WER DARF DEN ENERGIEAUSWEIS AUSSTELLEN?

Nur Fachleute mit einer speziellen Ausbildung dürfen Energieausweise ausstellen. Dabei ist es gleichgültig, um welche Variante es sich handelt. Häufig bieten Architekten, Bauingenieure, Energieberater oder Handwerker – etwa Heizungsinstallateure oder Schornsteinfeger – diesen Service an.

JETZT GÜLTIGKEIT CHECKEN

Bis 1. Oktober 2008 hatten Eigentümer die freie Wahl, welchen Ausweis sie sich ausstellen lassen. Viele nutzten die letzte Gelegenheit und sicherten sich den günstigen Verbrauchsausweis. Nach zehn Jahren Gültigkeit laufen diese Ausweise nun 2018 ab. Also: lieber mal auf das Ausstellungsdatum schauen ...

Nicht nur Profiköche setzen auf Erdgas, sondern auch immer mehr **HOBBY-GOURMETS**. Welche Vorteile das Kochen mit offener Flamme bietet und was Sie beim Umgang mit Erdgas beachten sollten.



FEUER & FLAMME

Die alten Griechen hatten mit Hestia sogar eine eigene Göttin für das Herdfeuer. Wer heute göttlich kochen will, brät und gart auf offener Flamme mit einem Gaskochfeld. Die Wärme lässt sich schneller und genauer regulieren als mit einem Elektroherd. Das Vorheizen entfällt ebenso wie das unkontrollierte Nachgaren: Sobald die Flamme aus ist, ist auch die Hitze weg. Weil Speisen punktgenau heiß werden, verbraucht eine Gaskochstelle weniger Energie als ein mit Strom betriebenes Modell. Im Unterschied zum Induktionsherd ist auch kein besonderes Kochgeschirr notwendig. Moderne Gaskochfelder gibt es in verschiedenen Größen, Ausführungen und Designs ab 80 Euro. Mit einer Gassteckdose lassen sie sich einfach an die Erdgasleitung anschließen. Eine Zündsicherung sorgt dafür, dass kein Erdgas austritt, falls die Flamme beispielsweise aufgrund von Zugluft erlischt. Geräte mit automatischer Wiederentzündung bringen das Feuer in diesem Fall erneut zum Brennen. Bei ungewöhnlich langem Betrieb stoppt eine Sicherheitsausschaltung die Erdgaszufuhr automatisch. Auch ein Timer gehört meist zur Ausstattung moderner Gaskochfelder: Einfach die gewünschte Kochzeit einstellen, nach Ablauf schaltet sich die entsprechende Gaskochstelle ab. Praktisch ist auch eine sogenannte Quick-Stop-Funktion: Ist das Essen fertig, den Knopf drücken und alle Flammen erlöschen. Hmmm, schmeckt göttlich! ■



Lust zu kochen? Das schmeckt garantiert der ganzen Familie

Leckere Kochrezepte und -ideen im Internet finden:
→ www.energie-tipp.de/rezepte

Knopfdruck genügt: Mit einem Streichholz musste nur Oma ihre Gasflamme anzünden, moderne Gaskochfelder verfügen über eine automatische Zündung. Einmal kurz den Bedienknobel pressen und die Flamme steht zum Kochen bereit.



Leicht zu reinigen: Auf der Herdoberfläche sitzen einzelne oder durchgehende Topfträger aus Gusseisen, die sich zum Reinigen abnehmen lassen. Praktisch, aber teurer sind Gaskochfelder, bei denen eine Glaskeramikplatte über den Flammen liegt.

Für jeden Einsatz: Gaskochfelder besitzen verschiedene Kochzonen mit unterschiedlicher Leistung. Neben einem Normalbrenner gibt es Spar- oder Schnell-, Stark- und sogar Wokbrenner. Manche Geräte sind mit einem Elektrokochfeld kombiniert.



SICHER KOCHEN MIT ERDGAS

Das Kochen mit einem Gaskochfeld ist absolut sicher, die Technik robust und bewährt. Eine Wartung ist gesetzlich nicht vorgeschrieben. Beim Umgang mit der offenen Flamme sollten Hobbyköche aber einiges beachten:

- Den angeschalteten Gasherd nie unbeaufsichtigt lassen.
- Entzündliche Materialien wie etwa Topflappen oder Küchenhandtücher von der Flamme fernhalten.
- Während des Kochens in der Küche ein Fenster geöffnet lassen und für ausreichende Durchlüftung sorgen.



DAS AUGE GENIESST MIT



Ob hinter Schloss und Riegel, in einem ehemaligen Kesselhaus oder gar in einer früheren Toilettenanlage: Der Südwesten bietet außergewöhnliche Genussorte.

Fotos: © Hotel Liberty/ © Kesselhaus Restaurant/© Stuttgart-Marketing GmbH, Christoph Düpper

In Baden-Württemberg sorgen Tausende Gastronomen für **KULINARISCHE VIELFALT**. An vier Orten genießen Besucher besonders außergewöhnlich.

Ob an einem früheren Klohäuschen, in luftigen Höhen oder in einem ehemaligen Gefängnis: Im Südwesten gibt es einige Gastronomen, die bei der Wahl ihrer Location besonders kreativ geworden sind.

EIN STÜCK ZEITGESCHICHTE

In der Stuttgarter Friedrichstraße herrscht nach Feierabend meist reges Treiben. Menschen unterhalten sich dicht gedrängt, stehend, sitzend oder gar auf dem Fußboden hockend. Locker, entspannt und harmonisch lassen viele Stuttgarter ihren Abend hier ausklingen. Im Mittelpunkt des Geschehens thront ein ehemaliges Klohäuschen, das inzwischen zu einer der beliebtesten Stuttgarter Szenekneipen avanciert ist. Bier, Wein und andere alkoholische Getränke gehen an einem lauen Sommerabend nahezu im Sekundentakt über die Theke des „Palastes der Republik“. 1926 hätte dies wohl kaum jemand für möglich gehalten, als der Pavillon als simple Überdachung der unterirdischen Toilettenanlage errichtet wurde. Von 1936 bis in die 80er diente das Häuschen als Zeitungskiosk, bevor im Jahr 1989 die Erfolgsgeschichte als Mini-Kneipe begann.

GLAS WEIN ÜBER DEM LEMBERGERLAND

Guter Wein wird in Baden-Württemberg allerdings nicht nur in ehemaligen Klohäuschen ausgeschenkt. Weit oben, in luftiger Höhe, erleben Genießer über dem Lembergerland rund um Roßwag ein Glas Wein in einem Heißluftballon. Dabei erwarten sie ein atemberaubender Ausblick, einzigartige Landschaften und steile Terrassenweinberge entlang des Flüsschens Enz.

Nach der Landung sorgen ein Vesper und die Ballontaufe für einen runden Abschluss.

TSCHÜS, QUALM, HALLO, FINESSE

Nicht weniger unspektakulär ist das „Kesselhaus“ in Karlsruhe. In dem Industriegebäude produzierte einst jahrzehntelang ein Heizkessel Strom für die alte Fabrikanlage. Wo früher Qualm und Ruß an der Tagesordnung waren, bestimmt heute kulinarische Finesse den Alltag. Das „Kesselhaus Bistro“ bietet täglich gehobene, moderne Küche und im Gourmetrestaurant „Le Salon“ dürfen sich Genießer auf extravagante Speisen von Sternekoch Sven Hemmann freuen. Den Flair eines Fabrikgebäudes hat das im Jahr 2009 renovierte Bauwerk jedoch noch immer nicht verloren. Stahlkonstruktionen und die Türen des denkmalgeschützten Baus erinnern weiterhin an die alte Funktion des Gebäudes.

MEHR ALS WASSER UND BROT

An vergangene Zeiten erinnern auch die dicken Mauern, Zellentüren und Gitter des Designhotels „Liberty“ in Offenburg. Von 1845 bis 2009 wurden hier politisch verfolgte, Widerstandskämpfer und Kriminelle eingesperrt. Aus der Haftanstalt schufen die Gründer durch hochwertige Ausstattung und einen modernen Glaskubus einen einmaligen Ort zum Wohlfühlen. Das Hotel verfügt über 38 Zimmer und Suiten, enge Zellen und Pritschen suchen Sie hier vergebens. Auch das Essen gleicht keiner Gefängniskantine: Im Restaurant werden regionale und saisonale Spezialitäten direkt vom Grill angeboten. ■

IN EINEN TOPF GEWORFEN

INDISCHER LAMMEINTOPF

Zutaten (4 Portionen)

500 g Lammfleisch,
2 EL Garam Masala (indische Gewürzmischung),
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen,
200 g Kürbisfleisch, 5 EL Sesamöl,
600 ml Gemüsebrühe, 100 g rote Linsen,
25 g Zucker, 1 EL rote Currypaste,
1 EL Tamarindenpaste, Salz, schwarzer Pfeffer,
3 EL Joghurt, je 1 EL Minze und Koriander, gehackt

Fleisch in Würfel schneiden und mit Garam Masala würzen. Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben, Kürbis in Würfel schneiden. 3 EL Öl erhitzen und Fleisch darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Fleisch dazugeben, nochmals kurz an-

braten, mit Brühe auffüllen, ankochen und 30 bis 35 Minuten schmoren. Zwischendurch umrühren. 10 Minuten vor Garzeitende Kürbis, Linsen, Zucker, Curry- und Tamarindenpaste unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Joghurt unterrühren und mit Kräutern bestreut servieren. Beilage: Reis oder Fladenbrot.

Sie mögen
EINTÖPFE?
Dann probieren Sie
doch mal unsere zwei
besonderen Gerichte.



ROTKOHL-RINDFLEISCH-EINTOPF

Zutaten (6 Portionen)

500 g Rindfleisch für Gulasch, 1 große Zwiebel,
3 EL Öl, 650 ml bis
750 ml Wasser,
100 ml Rotwein,
60 g Gemüsepaste, Salz,
Pfeffer, 800 g Rotkohl,
500 g Kartoffeln,
125 g weiche Feigen,
getrocknet, 2 EL Rotweinessig,
80 g rotes Johannisbeergelee,
1 Msp. Zimt,
1 Msp. Kardamom, Salz,
Pfeffer

Fleisch in 1 cm große Würfel, Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Zwiebel hinzufügen und mit andünsten. Wasser und Rotwein angießen, Paste unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ankochen und 15 Minuten schmoren. Rotkohl in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben, unterrühren, ankochen und weitere 20 Minuten schmoren. Kartoffeln in kleine Würfel, Feigen in Achtel schneiden, beides zum Rotkohl geben, ankochen und nochmals 15 Minuten schmoren. Eintopf mit Rotweinessig, Johannisbeergelee, Zimt, Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken.



MITMACHEN UND GEWINNEN

WMF-SPIRALSCHNEIDER

Wir verlosen einen WMF-Spiralschneider HelloFUNctionals. Mit ihm schneidet man aus Zucchini, Karotten, Rettichen oder Gurken blitzschnell schmale Streifen oder

dekorative Spiralen für Pfannengerührtes, Pastagerichte oder Salate. Der clevere Küchenhelfer glänzt durch sichere Handhabung, ist komplett zerlegbar und einfach zu reinigen. **—**



	3			7				
8				6	4	1		
					5			7
5			8	4	3			2
4			1	7	9			3
1		7						
	2	4	7					8
			3				7	

Lösung:

+
+
=

KONTAKT

Stadtwerke Bad Friedrichshall

Saline 1
74177 Bad Friedrichshall

Telefon: 0 71 36/8 32 - 7 00
Fax: 0 71 36/8 32 - 7 77
E-Mail: stadtwerke@friedrichshall.de
www.friedrichshall.de

Servicezeiten

Montag bis Freitag 8.30 bis 12 Uhr
Montag und Donnerstag 14 bis 16 Uhr
Dienstag 14 bis 18.30 Uhr

Verbrauchsabrechnung

Telefon: 0 71 36/8 32 - 7 07

Gas- und Wassermeister und 24-h-Notdienst

Telefon: 07136/8 32-7 89
oder 0171/7 35 66 11

Die Ziffern 1 bis 9 müssen in jeder Zeile, jeder Spalte und jedem Block genau einmal vorkommen. Die Summe der Zahlen in den farbig markierten Kästchen ergibt die Lösungszahl. Senden Sie einfach den ausgefüllten Coupon bis zum 14. Dezember 2018 an die Stadtwerke Bad Friedrichshall, Saline 1, 74177 Bad Friedrichshall. Oder per E-Mail an: stadtwerke@friedrichshall.de.

MITMACHEN UND GEWINNEN!

0418

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Lösungszahl

Senden Sie den vollständig ausgefüllten Coupon bis **14. Dezember 2018** per Post an die Stadtwerke Bad Friedrichshall, Saline 1, 74177 Bad Friedrichshall, oder per Fax an die Nummer 0 71 36/8 32-777. Oder schicken Sie eine E-Mail mit denselben Angaben an stadtwerke@friedrichshall.de. Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind und ihren Wohnsitz in der Bundesrepublik Deutschland haben. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden benachrichtigt. Sofern sich der Gewinner auch auf eine Gewinnerbenachrichtigung nicht innerhalb von zwei Monaten meldet, verfällt der Gewinn und es wird ein Ersatzgewinner ausgelost. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Zweck der Datenverarbeitung: Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden zur Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Rechtsgrundlage ist hierfür Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfolgt freiwillig, ohne Koppelung an sonstige Leistungen. Weitergehende Informationen zum Datenschutz können Sie unserer Datenschutzerklärung entnehmen, die auf www.friedrichshall.de unter „Datenschutz“ zu finden ist oder die Sie bei uns postalisch anfordern können.

IMPRESSUM

Stadtwerke direkt – Kundenzeitschrift

der Stadtwerke Bad Friedrichshall
Saline 1, 74177 Bad Friedrichshall
Telefon: 0 71 36/8 32-7 00
verantwortlich: Hanspeter Friede
(Kaufmännischer Werkleiter)
Verlag: trurnit Stuttgart GmbH
Curiestraße 5, 70563 Stuttgart
Redaktion: Beate Härter
Telefon: 0711/25 35 90-0
Fax: 0711/25 35 90-28
redaktion.stuttgart@trurnit.de
www.trurnit.de
Druck: hofmann infocom, Nürnberg