

STADTWERKE

KUNDENZEITSCHRIFT DER
STADTWERKE BAD FRIEDRICHSHALL | AUSGABE 3/2023
WWW.STADTWERKE-FRIEDRICHSHALL.DE

direkt

Miträtseln
und einen
Joghurt-Maker
gewinnen!

WÄRME

Mit einem innovativen
Wärmenetzprojekt
bringen die Stadtwerke
Bad Friedrichs-
hall die Energie-
wende voran.

Hui oder pfui?

Oliven, Rosinen, Tomatensaft: Manche
Lebensmittel haben einem als Kind schon nicht
geschmeckt. Aber wie ist es heute? Autorin
Nina probiert es aus.



WENN DIE REBOUND-FALLE ZUSCHNAPPT

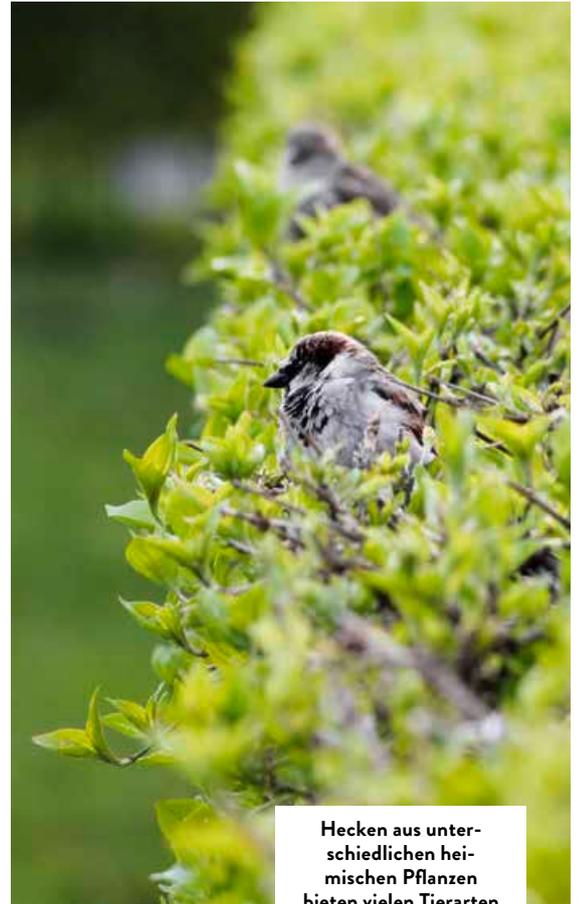
Dämmung, Heizungstausch oder neue Wärmeschutzfenster: Solche Maßnahmen versprechen bis zu 80 Prozent Einsparung beim Energiebedarf, je nach energetischem Ausgangsniveau des Wohngebäudes. Doch die errechnete Einsparung wird nicht immer erzielt – weil der sogenannte Rebound-Effekt zuschlägt. Darauf weist das vom Umweltministerium Baden-Württemberg geförderte Informationsprogramm Zukunft Altbau hin. Denn nach einer Sanierung verhalten sich viele Hausbewohner anders.

Wo früher sparsam geheizt wurde, darf es im effizienten Heim wohlig warm sein. Die Folge: Die Heizkosten sinken weniger stark als erwartet. Zehn bis 30 Prozent weniger sind möglich, so das Umweltbundesamt. Deshalb sollte man beachten: Eine Sanierung spart nur dann entsprechende Energie und Geld ein, wenn anschließend genauso bewusst geheizt und Strom verbraucht wird wie vorher.

Immerhin:
2022 sind die bundesweiten Treibhausgasemissionen um **1,9 Prozent** gesunken.

Hecken schützen Arten und Klima

VIELE DENKEN bei Hecken an wertloses Gestrüpp. Dabei schützen die wilden Gewächse seltene Arten genauso wie landwirtschaftliche Flächen und sind darüber hinaus auch noch gut fürs Klima. Einer Studie des Thünen-Instituts für Agrarklimaschutz zufolge kann eine auf Ackerland neu angepflanzte Hecke von 720 Meter Länge langfristig die gesamten Treibhausgasemissionen kompensieren, die ein deutscher Durchschnittsbürger in zehn Jahren verursacht. Kein Wunder also, dass Hecken im „Aktionsprogramm Natürlicher Klimaschutz“ der Bundesregierung einen besonderen Stellenwert erhalten haben. Mit verschiedenen Maßnahmen sollen Ökosysteme wie Auen, Flusslandschaften, Moore, Wälder und Hecken wieder in einen naturnahen Zustand gebracht werden. Auch im eigenen Garten sind Hecken wertvoll: Hobbygärtner sollten deshalb lieber Hecken pflanzen als Zäune aufstellen.



Hecken aus unterschiedlichen heimischen Pflanzen bieten vielen Tierarten wie Spatzen (im Bild) Schutz, Unterschlupf und Nahrung.

Foto: stock.adobe.com – wangtao

Hohe Inflation: So reagieren Verbraucher



Foto: iStock.com – Drazen Zigic

IN GANZ EUROPA müssen sich Menschen aufgrund steigender Lebenshaltungskosten einschränken. Das zeigt eine Untersuchung der Gesellschaft für Konsumforschung in 15 europäischen Ländern. Den Daten zufolge haben bereits 93 Prozent der Verbraucher ihr Einkaufsverhalten verändert. In Deutschland sind es 89 Prozent. Am häufigsten sparen die Deutschen beim Griff zu günstigen Eigenmarken im Supermarkt: Jeder Zweite kauft No-Name-Artikel statt Markenware. 47 Prozent geben an, kürzer oder weniger zu duschen oder zu baden. Auch unsere Nachbarn sparen, aber anders: Die Dänen nutzen zum Beispiel vermehrt Energiesparprogramme wie das Waschen bei niedriger Temperatur, während die Österreicher seltener auswärts essen. Die Schweden setzen hingegen auf Rabatte.



DIESE DUSCHKÖPFE SPAREN WIRKLICH

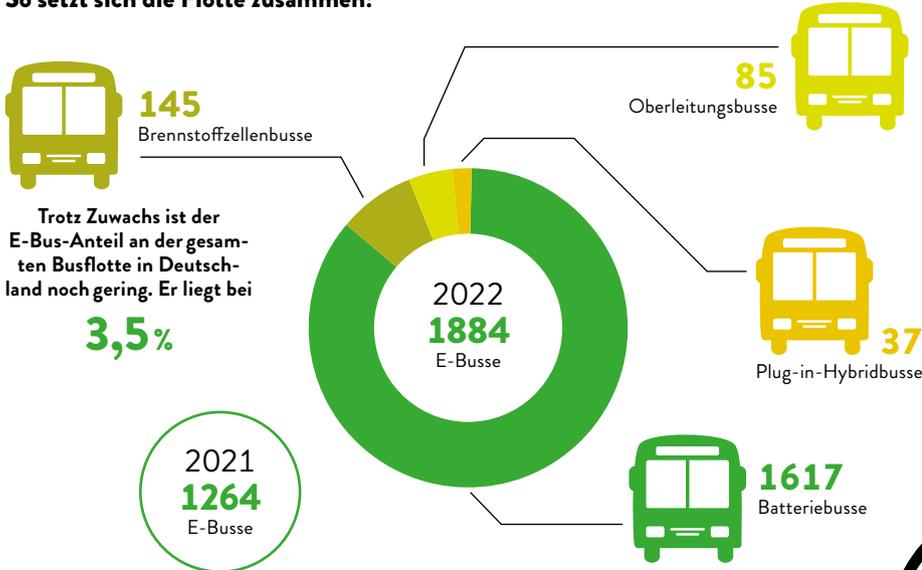
Weniger Energie und Wasser verbrauchen: Die Stiftung Waren-test hat 20 Sparduschköpfe untersucht. Während manche Modelle bis zu 345 Euro pro Person und Jahr sparen, bringen andere fast gar nichts.

Zum Test:
mehr.fyi/duschkopf

IMMER MEHR E-BUSSE

Auf den Straßen sind immer mehr Elektrobusse unterwegs. Im vergangenen Jahr fuhren nach einer Studie der Unternehmensberatung PwC 1884 Busse mit emissionsfreien, elektrifizierten Antrieben durch Deutschland – 620 mehr als noch 2021. Das entspricht einem Zuwachs von fast 50 Prozent.

So setzt sich die Flotte zusammen:



Quelle: E-Bus-Radar, 2023, PricewaterhouseCoopers GmbH (PwC)



Foto: stock.adobe.com – JFL Photography

Bäume kühlen Städte

IM SOMMER heizen sich Städte stärker auf und kühlen schlechter ab als ländliche Gebiete. Vor allem in Ballungsräumen wird die Klimakrise deshalb zunehmend zum Problem.

Eine Lösung, die ein internationales Forschungsteam im Fachblatt „The Lancet“ vorstellte, könnten mehr Bäume sein. Würde sich die Bedeckung durch Baumkronen in den Städten von derzeit durchschnittlich knapp 15 Prozent auf 30 Prozent verdoppeln, würde die Temperatur dort im Sommer im Mittel um 0,4 Grad sinken. Das könnte die Zahl der hitzebedingten vorzeitigen Todesfälle um knapp 40 Prozent verringern. Für die Studie wurden 93 europäische Großstädte untersucht, darunter sieben deutsche Metropolen.

Bis zu **zehn Grad Celsius** kann der Temperaturunterschied zwischen Zentrum und Stadtrand im Sommer betragen.

Tempolimit: effektiver als gedacht

EIN TEMPOLIMIT könnte den Klimaschutz besser voranbringen als bisher angenommen. Zu diesem Ergebnis kommt das Umweltbundesamt in einer umfangreichen Studie. So könnte Tempo 120 auf Autobahnen jedes Jahr 6,7 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente einsparen, die Gesamtemissionen des Verkehrs würden um 4,2 Prozent sinken. Zuvor war die Behörde aufgrund einer älteren, ungenaueren Studie von 2,6 Millionen Tonnen weniger CO₂-Äquivalenten ausgegangen. Ob die Zahlen neuen Schwung in die Debatte bringen? Umweltschützer fordern seit Jahren, ein Tempolimit auf Deutschlands Autobahnen einzuführen.

REKORD BEI ERNEUERBAREN

DIE WELT STEIGT UM: Bis zum Ende des Jahres 2022 ist die globale Erzeugungskapazität aus erneuerbaren Quellen auf insgesamt 3,373 Millionen Megawatt (MW) gestiegen. Das entspricht einem Zubau von 295 000 MW beziehungsweise 9,6 Prozent – und ist so viel wie nie zuvor. Diese Zahlen hat die Internationale Agentur für erneuerbare Energien (IRENA) vorgelegt. Vor allem neue Solar- und Windkraftanlagen steigerten dem Bericht zufolge die installierte Kapazität. Etwa die Hälfte des Zubaus entfällt auf Asien. Doch trotz Rekordzuwachs geht der Ausbau der erneuerbaren Energien zu langsam voran: „Der jährliche Kapazitätswachstum muss sich im Vergleich zu heute bis 2030 verdreifachen, wenn wir auf dem Pfad bleiben wollen, der die globale Erwärmung auf 1,5 Grad begrenzt“, sagt Francesco La Camera, Generaldirektor der IRENA.



Foto: stock.adobe.com – Iliya

WÄRMEPUMPEN GÜNSTIGER?

Wärmepumpen liegen im Trend: Laut Statistischem Bundesamt ist die Produktion der Geräte in Deutschland in den ersten drei Quartalen 2022 um fast 50 Prozent im Vergleich zum Vorjahr gestiegen. Wegen der hohen Nachfrage kommt es zu Lieferproblemen. Der Energieberaterverband GIH erwartet jedoch, dass sich der Markt in etwa zwei Jahren entspannen wird. Ein Überangebot werde entstehen, sinkende Preise seien zu erwarten – trotz der Pläne der Bundesregierung zum Einbau klimafreundlicherer Heizungen.



Zirkus Papperlapapp: Auf dem Rathausplatz sorgt der Zirkus Papperlapapp für gute Laune bei Menschen von vier bis 103 Jahren. Hochrad, Keulen und Diabolos wirbeln durcheinander, und eine große Zirkuskiste voller Jongliersachen lädt dazu ein, selbst einmal Zirkus zu spielen.



Hallöchen: Der Mitmach-Zirkus Hallöchen baut seine mobile Manege in der Friedrichshaller Straße auf. Die Kinder können Zirkuskünste und Akrobatik ausprobieren.

SPASS TRIFFT STRASSE

Die Innenstadt von Bad Friedrichshall verwandelt sich am 15. Oktober 2023 wieder in eine **RIESENBÜHNE**.

Besucher, die in den vergangenen Jahren das Bad Friedrichshaller Straßen-Theater-Fest besucht haben, wissen, worum es geht: Unterhaltung, Gymnastik für das Zwerchfell, staunen und viele Mitmachaktionen. Einen Tag lang erobern nationale und internationale Künstler die Innenstadt, die Straßen und Plätze.

Fremde Sprachen, Töne und Bilder füllen die Stadt und verwandeln sie in eine große bunte Freilichtbühne. Theatergruppen, Musiker, Straßenkünstler, Akrobaten, Komö-

dianten, Zirkusleute, Jongleure, Stelzenläufer – sie alle sorgen für das magische Flair in der Innenstadt.

Spektakuläre, lustige und spaßige Darbietungen verzaubern das Publikum. Besonders für Kinder gibt es wieder viele Möglichkeiten, mitzumachen und in die Straßen-Theaterwelt einzutauchen. Bunt und fröhlich soll es zugehen, wenn die Künstler entlang der Friedrichshaller Straße mit einer vielfältigen Mischung aus Humor, Musik, Akrobatik und Improvisation ihr Publikum unterhalten. Auf verschiedenen Bühnen, Aktionsflächen und in den Zirkuszelten zeigen sie am 15. Oktober von 13 bis 18 Uhr lustige, spektakuläre und mitreißende Inszenierungen.

Unter dem Motto „Spaß trifft Straße“ bieten die Stadt Bad Friedrichshall und der Handels- und Gewerbeverein den Besuchern ein kurzweiliges Einkaufserlebnis. Einkaufsfreudige nutzen gleichzeitig auch den verkaufsoffenen Sonntag. Vorhang auf – die Show kann beginnen und das Publikum wird in die Welt der Straßenkünstler entführt. Das Straßen-Theater-Fest wird wieder ein besonderes Erlebnis für die ganze Familie in der Innenstadt von Bad Friedrichshall. ■

Mehr Infos: www.friedrichshall-tourismus.de



Die Quassler: ein Comedy-Walkact als außerirdische Touristengruppe. Humorvoll, temporeich, außergewöhnlich. Ein echter Hingucker!

GLÜCK GEHABT!

Der Gewinner unseres Rätsels in der Ausgabe 1/2023 ist Harald Häußler. Er konnte sich über eine Luftpumpe freuen, mit der sich alle gängigen Ventile aufpumpen lassen. Ein rutschhemmender Standfuß, ein gummibeschichteter Griff und ein extragroßes Manometer erleichtern die Bedienung. Wir gratulieren Harald Häußler zu seinem Gewinn. Allen Leserinnen und Lesern drücken wir die Daumen für das aktuelle Rätsel in dieser Ausgabe.

WÄRMENETZ BRINGT ENERGIEWENDE VORAN

Die Stadtwerke Bad Friedrichshall bauen eine Energiezentrale am Ersatzbau der Lindenberghalle und treiben so die Energiewende voran. Mit dem **INNOVATIVEN WÄRMENETZPROJEKT** werden das Neubaugebiet Neuenstadter Str. II sowie einige Bestandsgebäude in der Brauerei-Elsässer-Straße ab der kommenden Heizperiode 2023/2024 mit Wärme versorgt.

Ursprünglich planten die Stadtwerke, die Energiezentrale um zwei weitere gasbetriebene Blockheizkraftwerke (BHKWs) mit je 50 kW elektrischer Leistung und 100 kW thermischer Leistung zu erweitern. Dadurch sollten nicht nur das Neubaugebiet und der Ersatzbau der Lindenberghalle, sondern auch die neue Kindertagesstätte sowie Teile des Lindenbergs mit Wärme versorgt werden. Um weitere Gebäude auf dem Lindenberg an die Energiezentrale anschließen zu können und gleichzeitig geplante Wasser- und Kanalsanierungen in den Jahren 2025/2026 zu berücksichtigen, wurden im Juli 2022 alle Gebäudeeigentümer sowie Hausverwaltungen auf dem Lindenberg kontaktiert, um ihr Interesse an einem Wärmeanschluss abzufragen. Die zahlreichen Rückmeldungen, sowohl positiver als auch negativer Art, haben die planerische Weiterverfolgung des Wärmenetzes auf dem Lindenberg ermöglicht.

Allerdings wurden die bisherigen Planungen vor dem Hintergrund aktueller Gesetzesentwürfe zum Gebäudeenergiegesetz und Wärmeplanungsgesetz des Bundes gestoppt. Es wurde entschieden, die Planungen zu überarbeiten und alternative Lösungen zu finden, die verstärkt auf erneuerbare Energien setzen. Verschiedene Optionen wurden sorgfältig geprüft, darunter eine Pelletanlage, Solarthermie und Geothermie. Aufgrund des notwendigen Platzbedarfs, des Zu- und Abfahrtsverkehrs sowie der Ascheentsorgung und Abgasbehandlung wurde die Variante Pelletanlage verworfen. Solarthermie und Geothermie erwiesen sich aus wirtschaftlichen und technischen Gründen ebenfalls als nicht umsetzbar.

Schließlich konzentrierte sich die Planung auf die Integration von Wärmepumpen als vielversprechende Alternative. Durch den Bau von insgesamt vier Wärmepumpen kann die erforderliche Leistung erzielt werden. Um einen wirtschaftlichen Betrieb zu gewährleisten,

sollen Photovoltaikanlagen auf dem Dach des Ersatzbaus der Lindenberghalle sowie auf einer möglichen Freifläche neben der Energiezentrale installiert werden. Dank dieser Erweiterung wird die Energiezentrale eine zusätzliche Grundlast von circa 300 kW sowie eine Spitzenlast von 400 kW abdecken können und somit weitere Straßenzüge ans Wärmenetz anschließen.

Am 25. Juli 2023 wurden die untersuchten Varianten und Alternativen in einer Gemeinderatssitzung ausführlich vorgestellt und verglichen. Die Gebiete und Straßenzüge, die in

diesem Schritt nicht an das Wärmenetz angeschlossen werden können, sollen in der kommenden kommunalen Wärmeplanung weiter berücksichtigt und nachhaltige Lösungen für ihre Wärmeversorgung gefunden werden.

Mit diesem wegweisenden Wärmenetzprojekt setzen die Stadtwerke Bad Friedrichshall ein starkes Signal für den Klimaschutz und die nachhaltige Energieversorgung der Zukunft. Die Verantwortlichen sind zuversichtlich, dass die überarbeiteten Planungen mit Fokus auf erneuerbare Energien einen wichtigen Beitrag zum Gelingen der Energiewende leisten werden. ■

Der Lindenberg wird voraussichtlich mit Wärme aus einer Energiezentrale versorgt werden können (aktuelles Plangebiet).



ENERGIE- WENDE ZU HAUSE

Die Bundesregierung plant ab 2024 bei der Heizungserneuerung strengere Regeln. Mit dem Gebäudeenergiegesetz will sie den Umstieg auf **erneuerbare Energien** in deutschen Heizungskellern voranbringen. Was bedeutet das konkret für Wohneigentümer? Die wichtigsten Fragen und Antworten im Überblick.

Das Gebäudeenergiegesetz soll nach den Plänen der Ampel-Koalition im September 2023 verabschiedet werden und zum 1. Januar 2024 in Kraft treten. Der Artikel gibt den vorläufigen Stand vom Juli 2023 wieder.

Mehr Wärme aus erneuerbaren Energien gilt als zentraler Schlüssel, damit Deutschland seine Klimaziele erreicht. Bislang werden jedoch mehr als 80 Prozent des bundesweiten Wärmeverbrauchs mit fossilen Energieträgern gedeckt. Das soll sich künftig ändern. Die Bundesregierung will die Regeln für die Heizungsmodernisierung mit dem geplanten Gebäudeenergiegesetz verschärfen. Es soll ab Januar 2024 gelten. Eine Übersicht über die drängendsten Fragen.

Was ändert sich durch das neue Gesetz für Haus- und Wohnungseigentümer in Neubaugebieten?

Der Gesetzesentwurf sieht vor, dass ab nächstem Jahr in Neubaugebieten jede Heizung zu mindestens 65 Prozent mit erneuerbaren Energien betrieben wird. Das wäre in den meisten Fällen das Aus für herkömmliche Gas- und Ölheizungen. Selbst Gasbrennwertkessel kombiniert mit Solarthermie erreichen diesen Wert nicht. Wer dort eine Immobilie erwirbt, muss also ab 2024 eine umweltfreundlichere Alternative nutzen.

Haben Wohneigentümer in bestehenden Wohngebieten noch mehr Zeit?

Ja. Für sie gilt die 65-Prozent-Regel nur, wenn die Kommune schon einen Wärmeplan vorweisen kann. Rathäuser und Energieversorger geben darüber Auskunft. Aus dem Wärmeplan soll hervorgehen, wo zum Beispiel die Fernwärme ausgebaut wird oder Wasserstoff künftig durch Leitungen fließt. Zudem muss der Stadt- oder Gemeinderat entschieden haben, ein Wärme- oder Wasserstoffnetz zu errichten oder auszubauen. Gibt es noch keinen kommunalen Wärmeplan und keinen entsprechenden Beschluss, ist auch der Einbau einer konventionellen Öl- oder Gasheizung weiterhin möglich. Allerdings sind Wohneigentümer dann vorab zu einer Energieberatung verpflichtet. Wer sich für eine fossile Heizung entscheidet, sollte jedoch bedenken, dass die 65-Prozent-Pflicht erfüllt werden muss, wenn eine kommunale Wärmeplanung mit entsprechendem Beschluss feststeht. Dann muss die Heizung erneut umgerüstet werden.

Müssen auch bestehende Öl- und Gasheizungen ab 2024 ausgetauscht werden?

Nein. Bestehende Öl- und Gasheizungen können in der Regel weiterlaufen. Erst 30 Jahre nach ihrem Einbau müssen einige von ihnen ausgetauscht werden. Ausnahmen gelten für Niedertemperatur- und Brennwertkessel, weil diese effizienter sind. Auch wer das zugehörige Ein- oder Zweifamilienhaus seit Februar 2002 selbst bewohnt, darf die bestehende Heizung weiter betreiben. Die

Austauschpflicht greift erst bei einem Wechsel des Eigentümers: Dann bleiben zwei Jahre, um die Heizung zu erneuern. Für besonders alte Heizungen soll es zudem ab 2027 eine stufenweise Austauschpflicht geben. Diese gilt aber nur, wenn vor Ort ein kommunaler Wärmeplan existiert. Erst ab 2045 dürfen keine Heizungen mehr mit Erdgas oder Heizöl betrieben werden.

Was passiert, wenn die alte Heizung kaputtgeht?

Sollte die Heizung nicht mehr zu reparieren sein, muss auf lange Sicht eine neue Heizung eingebaut werden, die zu mindestens 65 Prozent mit erneuerbaren Energien betrieben wird. Hierfür gilt eine Übergangsfrist: Sie beträgt grundsätzlich fünf Jahre, bei Gas-Etagenheizungen bis zu 13 Jahre. In der Zwischenzeit darf auch eine mit fossilen Brennstoffen betriebene Heizung installiert werden. Ist ein Anschluss an ein Wärmenetz absehbar, gilt eine Übergangsfrist von bis zu zehn Jahren.

Welche Optionen gibt es, um auf 65 Prozent erneuerbare Energien zu kommen?

Dafür haben Hausbesitzer verschiedene Möglichkeiten: zum Beispiel den Anschluss an ein Wärmenetz, eine Wärmepumpe, eine Hybridheizung, eine Stromdirektheizung oder eine Gasheizung mit Biomethan oder grünem Wasserstoff. Auch Pellet- und Scheitholzheizungen sind erlaubt.

Dürfen sich Bauherren 2023 noch eine Gasheizung einbauen lassen?

Ja. Auch danach ist die Installation einer Gasheizung unter bestimmten Voraussetzungen noch erlaubt. Allerdings sollten sich Hausbesitzer das gut überlegen: Zwar sind Gas- und Ölheizungen im Vergleich etwa zur Wärmepumpe günstiger in der Anschaffung. Es ist jedoch absehbar, dass Gas und Öl – unter anderem durch die Erhöhung der CO₂-Preise – in den nächsten Jahren teurer werden.

Wie gehe ich am besten vor, wenn ich meine alte Heizung ersetzen will?

Welche Heizung die Richtige ist, hängt von vielen Entscheidungskriterien ab: Gebäude, Grundstück, Investitions- und Betriebskosten oder persönlichen Präferenzen. Wenden Sie sich daher an einen Energieberater. Er insiziert vor Ort die vorhandene Heiztechnik, schätzt ein, welche Heizungsvarianten in Frage kommen und ob weitere Sanierungsmaßnahmen erforderlich sind. Im Anschluss erarbeitet er mit Ihnen gemeinsam eine individuelle Lösung und hilft Ihnen beim Beantragen von Fördergeldern.

Wer sich zum Beispiel eine Wärmepumpe installieren lässt, kann einen Teil des benötigten Stroms mit einer Photovoltaikanlage auf dem Dach selbst erzeugen.

SCHNELL AB IN DEN FROST

Je schneller frische Lebensmittel einfrieren, umso mehr Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Viele Gefriergeräte besitzen einen „Superfrost“-Schalter, der Kältereserven schafft und das Einfrieren beschleunigt. Größere Mengen brauchen mehr Kälte. Daher am besten die Superfrost-Funktion schon 24 Stunden vorher einschalten. Das Gefriergut auf mehrere Fächer verteilen. Kälteakkus auf die einzufrierenden Lebensmittel legen, das beschleunigt deren Abkühlen.

GEMÜSE BLANCHIEREN

Bohnen, Erbsen, Möhren, Spargel, Lauch, Brokkoli, Blumenkohl und anderes Kohlgemüse vor dem Einfrieren ein bis drei Minuten in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Gemüse im Sieb abgießen und sofort in sehr kaltem Wasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und einfrieren. Das Blanchieren verlängert die Haltbarkeit und es gehen weniger Enzyme verloren. Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln nur in gekochtem, verarbeitetem Zustand einfrieren. Rohe und gekochte Salate, Gurken und Radieschen mögen keinen Frost.

Einmachen,
einlegen, kandieren,
trocknen – es gibt viele
Möglichkeiten, Lebensmittel
haltbar zu machen:
www.energie-tipp.de/
einwecken

FRISCHES AUS DEM FROST

Einfrieren geht eigentlich ganz einfach: Gefrierfach auf, **Lebensmittel** rein, Tür zu. Wer jedoch Wert auf Geschmack und Qualität legt, sollte sich fürs Lagern im Dauerfrost etwas Zeit nehmen.

PORTIONEN KLEIN HALTEN

Gehackte Kräuter in kleinen Portionen in Gefrierbeutel füllen oder in Eiswürfelbehältern mit Wasser aufgießen und abgedeckt einfrieren. Beim Kochen die Eiswürfel direkt in die Speise oder aufgetaut in den Salat geben. Die Methode eignet sich auch gut für Zitronen- und Limettensaft. Hefeteig für Pizza oder Kuchen portionsweise einfrieren, Torten vorher in Stücke schneiden.

OHNE LUFT VERPACKEN

Fleisch oder Fisch möglichst ohne Luft verpacken, sonst leiden Geschmack und Qualität. Auch Hackfleisch am besten beim Kauf gleich vakuumieren lassen. Ansonsten das Gefriergut in einen Gefrierbeutel geben, Luft rausstreichen und gut verschließen.

OBST FRISCH ODER ALS SAFT

Äpfel, Birnen, Pflaumen, Beeren und anderes Obst kommen ohne Blanchieren aus. Früchte säubern, Kerne entfernen, etwas zuckern und einfrieren. Bei viel Obst Smoothies und Säfte auf Vorrat herstellen, in elastische Kunststoffflaschen oder Gefrierbehälter füllen und einfrieren.

500 KILO

Abfall kann eine schwimmende Drohne namens „Wasteshark“ (Müllhai) täglich schlucken. Der Prototyp ist seit Kurzem auf der Themse unterwegs. Das Gerät der niederländischen Firma Ran Marine Technology funktioniert sowohl ferngesteuert als auch autonom. Sein Akku hat genug Kraft für bis zu zehn Stunden Betrieb. Nun sucht der Hersteller nach Partnern, die die Produktion weiterer Müllhaie sponsern.

DATENCENTER HALLENBAD

Ein britisches Start-up, das Rechenzentren betreibt, will jetzt kostenlos Schwimmbecken beheizen. Einerseits sind viele Badeoasen Großbritanniens durch die gestiegenen Energiekosten von Schließungen bedroht. Andererseits müssen die Server in Rechenzentren permanent gekühlt werden, um nicht zu überhitzen. Die Abwärme, die dabei anfällt, will das Unternehmen Deep Green den Hallenbädern zum Beheizen ihrer Becken schenken. Sogar die Heizkessel liefert es gratis dazu. Als Gegenleistung erhält es einen Stellplatz für die kleinen Container sowie einen Netzwerkanschluss von den Badbetreibern: ein Win-win-Geschäft.

Kein Saft mehr?

Endlich ist geklärt, warum sich Batterien selbst entladen: Der Übeltäter ist ein Klebeband aus PET-Kunststoff. Mit diesem werden die Elektroden im Inneren der Batterien zusammengehalten. Bisher wurde es in der Forschung aber als eher unbedeutend angesehen. Nun hat man jedoch bei einer Untersuchung von Lithium-Ionen-Akkus, wie sie in Elektroautos, Laptops und Smartphones genutzt werden, festgestellt, dass sich beim Erhitzen der Batterien bestimmte Moleküle aus dem PET lösen. Diese transportieren Elektronen von der Kathode zur Anode, wo die Elektronen wieder abgegeben werden. Das sorgt für eine langsame Entladung des Akkus.



Foto: stock.adobe.com - Guedellphoto

KUNDENSERVICE DER MEISTERBETRIEBE

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

Energie- und Gebäudetechnik
Sanitär Heizung Lüftung

HALTER
Wasser Wärme Klima

Halter GmbH
Hauptstraße 21 - 23
74172 Neckarsulm-Obereisesheim
info@Halter-GmbH.com

Fon 071 32/99 305 11
WhatsApp 071 32/99 305 11
www.Halter-GmbH.com

Traumbad für Sie!

1947

07136 / **50 44**
Haustechnik

- HEIZUNG
- SANITÄR
- ELEKTRO

LAMOWSKI

www.lamowski.de 74177 Bad Friedrichshall · Friedrichsplatz 6

Heizung Sanitär Klima

ULLMER
Prima Klima

Ullmer Heiztechnik GmbH Salinenstraße 20, 74177 Bad Friedrichshall,
Telefon 0 71 36/94 80 40, Telefax 0 71 36/53 72,
E-Mail info@ullmer.de, Internet www.ullmer.de

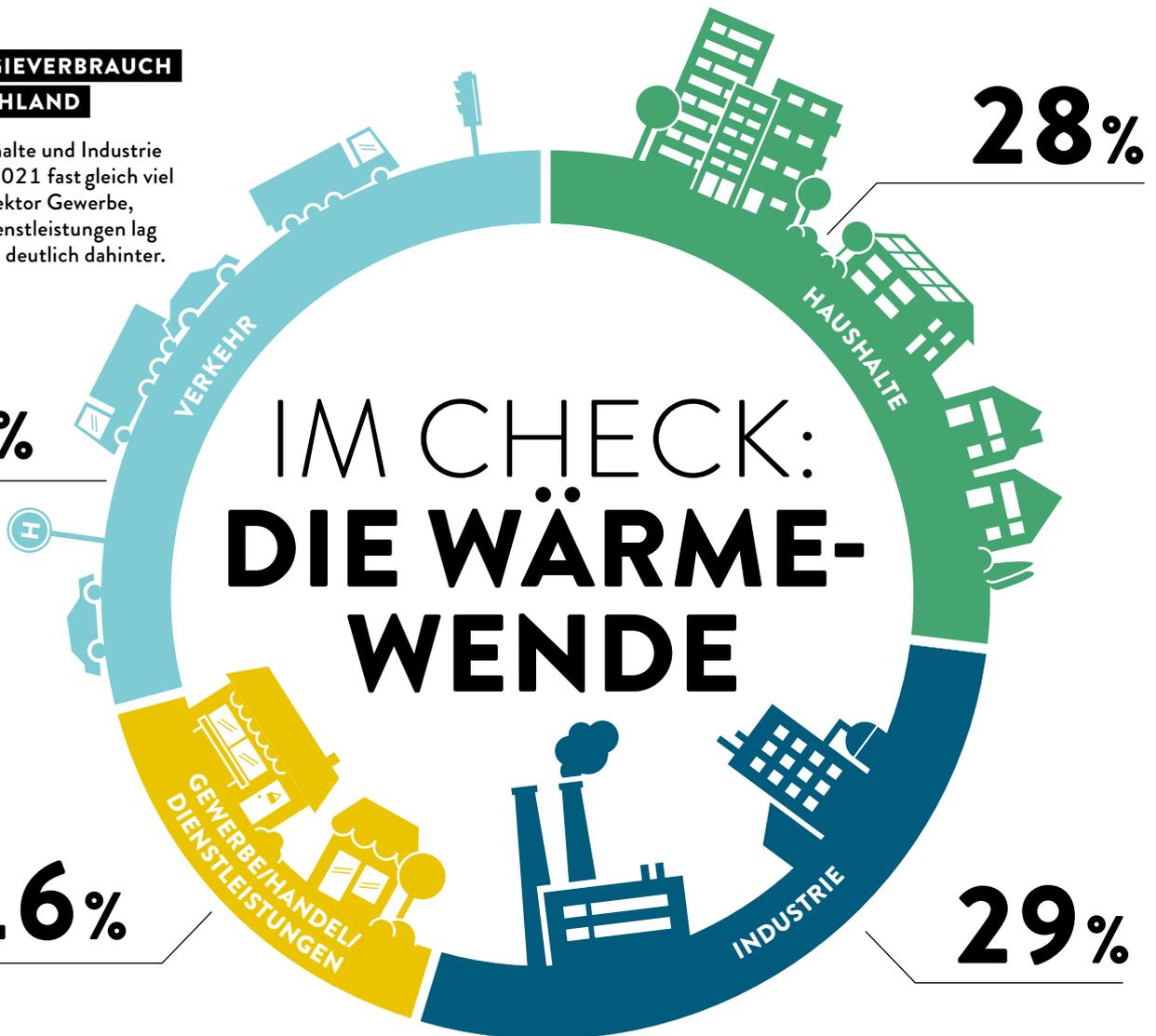
LIEB Lieb GmbH
Haustechnik & Gassicherheitservice
Am Wildacker 16, 74172 Neckarsulm
Telefon 0 71 32/97 79-0
Telefax 0 71 32/97 79-88
Internet www.lieb-neckarsulm.de

bad&heizung®

ENDENERGIEVERBRAUCH IN DEUTSCHLAND

Verkehr, Haushalte und Industrie
verbrauchten 2021 fast gleich viel
Energie. Der Sektor Gewerbe,
Handel und Dienstleistungen lag
mit 16 Prozent deutlich dahinter.

27%

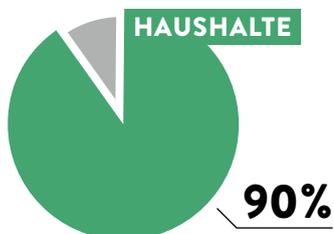
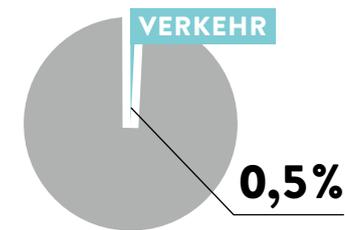


Deutschland wird künftig viel
mehr Wärme aus **erneuerbaren Energien**
benötigen. Dazu aber muss die Wärmewende
deutlich an Fahrt aufnehmen.

Knapp 18 Prozent der in Deutschland verbrauchten Wärme stammten 2022 aus erneuerbaren Energien. Das ist wenig. Zum Vergleich: Im Stromsektor machen regenerative Quellen im gleichen Jahr 46,2 Prozent des Verbrauchs aus. Dass über 80 Prozent des Wärmebedarfs mit fossilen Energien gedeckt werden, befeuert den Klimawandel und Deutschlands Importabhängigkeit. Das ist besonders kritisch, da Wärme mehr als die Hälfte des gesamten Endenergieverbrauchs ausmacht. Wir benötigen sie zum Heizen,

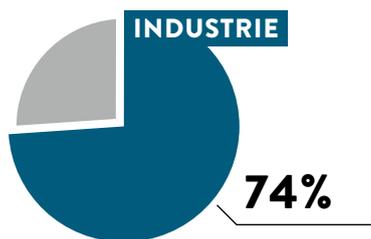
für Warmwasser und Prozesswärme, aber auch zur Kälteerzeugung und Klimatisierung.

Klar ist: Ohne Wärmewende verfehlt Deutschland seine Klimaziele. Die Bundesregierung plant eine Revolution beim Heizen: Ab 2024 müssen neue Heizungen auf Basis von mindestens 65 Prozent erneuerbaren Energien betrieben werden – etwa durch den Anschluss an ein Wärmenetz, den Einbau einer Wärmepumpe oder Hybridheizung. Bis 2045 sollen gar keine fossilen Energien zum Heizen von Gebäuden mehr zum Einsatz kommen. ■



WÄRMEVERBRAUCH DER EINZELNEN SEKTOREN

Mit Abstand am meisten Energie wird in Deutschland für Wärme verbraucht: In Privathaushalten waren es 2021, gemessen am Endenergieverbrauch, 90 Prozent, in der Industrie 74 Prozent, bei Gewerbe, Handel und Dienstleistungen 59 Prozent. Einzig beim Verkehr ist der Wärmeverbrauch mit 0,5 Prozent verschwindend gering. Hier macht mechanische Energie mit 98,5 Prozent den Großteil des Verbrauchs aus.



ERNEUERBARE ENERGIETRÄGER FÜR WÄRME

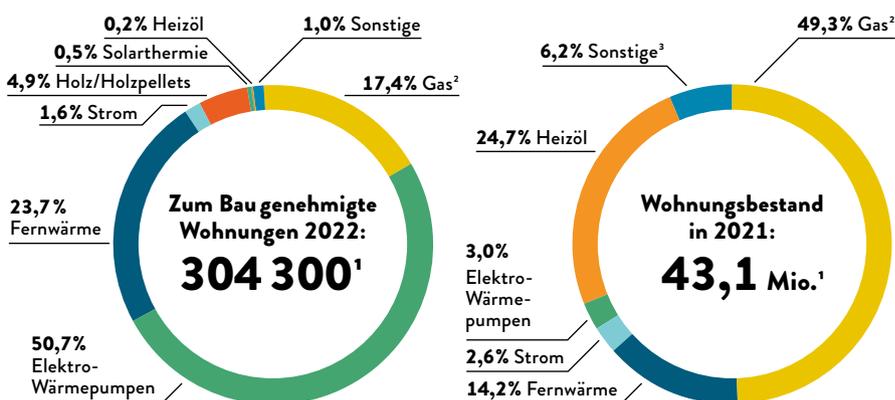
Biogene Brennstoffe waren 2022 die häufigsten Energieträger für Wärme und Kälte – sowohl in fester Form wie Holz als auch flüssig wie bei Biomethanol und Pflanzenöl.

Biogene Brennstoffe	132 906
Oberflächennahe Geothermie, Umweltwärme	20 465
Biogener Anteil des Abfalls	15 073
Biogas	13 611
Solarthermie	9 733
Biomethan	4 761
Klär-/Deponiegas	2 495
Tiefe Geothermie	1 505
Gesamt	200 549
	Gigawattstunden

Quelle: Zeitreihen zur Entwicklung der erneuerbaren Energien in Deutschland. Stand: Februar 2023

HEIZEN IM NEUBAU VERSUS BESTAND

Im Neubau (Grafik links) sind erneuerbare Energien auf dem Vormarsch. Im Bestand (rechts) machen Gas- und Ölkessel dagegen noch Dreiviertel aller Heizungen aus.



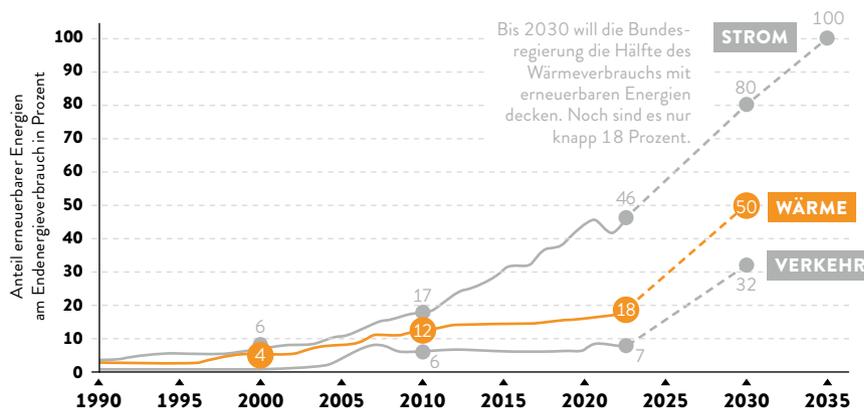
¹ zum Bau genehmigte neue Wohnungen in neu zu errichtenden Wohngebäuden, primäre Heizenergie
² einschließlich Biomethan

¹ Anzahl der Wohnungen in Gebäuden mit Wohnraum; Heizung vorhanden
² einschließlich Biomethan und Flüssiggas
³ unter anderem Holzpellets, Solarthermie, Koks/Kohle

Quelle: BDEW (teilweise geschätzt)

DIE WÄRMEWENDE FRÜHER, HEUTE UND MORGEN

Anders als beim Strom spielen erneuerbare Energien in den Sektoren Wärme und Verkehr bislang nur eine untergeordnete Rolle. Das soll sich in Zukunft ändern.



Quelle: Agora Energiewende: Die Energiewende in Deutschland. Stand der Dinge 2022, S. 39

HUI ODER PFUI?

Trockenfrüchte, Oliven, Tomatensaft: Unsere Autorin Nina hat **Lebensmittel** ausprobiert, die sie schon als Kind nicht leiden konnte. Und heute? Gibt sie dem Angstgegner Meerrettich eine Chance und besiegt ihre Rosinen-Phobie?

Unsere Autorin probiert zum ersten Mal in ihrem Leben Pumpnickel mit Lachs und Meerrettich. Gaumenfreude oder Desaster? Gleich weiß sie es.

Wie oft habe ich als Kind ein Gericht gar nicht erst probiert, weil ich mir sicher war: Das schmeckt mir nicht. Auch heute esse ich oft das Gleiche. Auf Dauer ganz schön langweilig. Habe ich durch meine Abneigungen vielleicht Leckeres verpasst? Geschmacksvorlieben ändern sich im Laufe der Zeit. Essen, das man früher scheute, wird plötzlich zum Favoriten. Um meinen Gaumenhorizont zu erweitern, probiere ich daher Lebensmittel, die ich bisher gemieden habe. Die Einkaufsliste ist schnell geschrieben: Oliven, Trockenfrüchte, Meerrettich, Gemüsesaft. Pfui Deibel – da habe ich mir echt was vorgenommen!

Trockenfrüchte: Das wird böse ...

Gleich als Erstes stehen verschiedene „Leckerbissen“ auf dem Programm: Rosinen, Aprikosen und Pflaumen. Alle getrocknet. Und das ist das Problem. Als Kind war ich Meisterin im Herauspulen der kleinen Dinger. Das habe ich mir zwar mittlerweile abgewöhnt, meine Abneigung gegen Trockenfrüchte ist aber immer noch groß.

Ich beginne mit Rosinen. Die Optik: schrumpelig und dunkelbraun. Besonders die klebrigmatschige Konsistenz kostet mich Überwindung. Nur der Geschmack toppt das noch – im negativen Sinn: Das Zeug ist wahnsinnig süß und intensiv. Nein, danke.

Überraschend lecker finde ich die Pflaumen: Zwar spricht mich die schleimige Konsistenz und die Schrumpel-Optik wenig an. Und zwischen den Fingern ist die kleine Frucht unangenehm weich. Im Mund allerdings fühlt sie sich gut an, klebt nicht zwischen den Zähnen und schmeckt angenehm süß. Gleiches gilt für die Aprikose: Sie kann sogar mit ihrer festen Konsistenz und kräftigen orangen Farbe punkten. Gar nicht so schlecht.

Oliven: Da habe ich was verpasst!

Von süß komme ich zu herzhaft. Ich habe mir verschiedene Oliven ausgesucht: geschwärzte, eingelegte mit Knoblauch oder mediterranen Kräutern sowie griechische Kalamata-Oliven, die laut Werbung durch ihr würziges, fruchtiges Aroma bestechen sollen. Hmm ... Als Kind fand ich Oliven zu streng und intensiv. Aber das geht wahrscheinlich vielen so. Auch mein Vater brauchte Jahre, bis er auf den Geschmack kam. Es besteht also Hoffnung. Riechen tun alle Varianten schon mal lecker. Geschmacklich finde ich die Geschwärzten am besten. Aber auch die Eingelegten sind richtig gut – angenehm



würzig und leicht zitronig. Besonders gut schmeckt mir die Variante mit Knoblauch. Klar, Knobi macht sowieso alles besser. Mein Fazit: Oliven stehen ab jetzt öfter auf dem Speiseplan.

Meerrettich – der Angstgegner!

Um den nächsten Kandidaten habe ich bisher immer einen großen Bogen gemacht. Allerdings ohne bestimmten Grund. Ich habe die weiße Paste noch nie bewusst probiert. Da mir jedoch Wasabi und auch scharfer Senf nicht schmecken, wollte ich Meerrettich gar nicht erst anrühren. Damit ist jetzt Schluss. Die Geruchsprobe ergibt: scharf und senfig. Was jetzt kommt, kostet mich große Überwindung: ein Löffel pur, guten Appetit. Doch der große Ekel bleibt aus. Die Creme schmeckt angenehm scharf, aber auch leicht süß und ist sogar ziemlich lecker. Allerdings nur in Maßen, wie ich schmerzhaft lerne. Denn zu viel auf einmal zieht übel durch die Nase. Nicht zu empfehlen.



Gemüsesäfte – für mich ein Rätsel

Zum Runterspülen habe ich mir drei farbenfrohe Drinks ausgesucht: Tomaten-, Rote-Beete- und Karottensaft. Aber ich lasse mich durch ihr attraktives Äußeres nicht täuschen! Pürierte Getränke waren noch nie mein Ding. Egal, gebe ich ihnen eine letzte Chance.

Obwohl es um Gemüsesäfte geht, riechen alle drei süßlich. Und schmecken auch so, jedenfalls der Karotten- und Rote-Beete-Saft. Konsistenz und Geschmack sind bei beiden aber eher dünn, fast langweilig. Überraschend ist jedoch der dickflüssige Tomatensaft. Er schmeckt würzig, wie kalte Nudelsoße. Als Getränk nicht unbedingt meine erste Wahl, aber nicht schlecht. Trotzdem: Warum man Gemüse erst mühevoll klein häckselt, um es dann als schlotzige Plörre in einem Zug runterzutrinken, bleibt mir auch nach meinem kleinen Geschmacksexperiment ein Rätsel. ■



HAT'S GESCHMECKT?

Eines nehme ich aus meinem kleinen Experiment definitiv mit: Es lohnt sich, über den Tellerrand hinauszuschauen und eigene Abneigungen zu hinterfragen. Die eine oder andere Entdeckung war für mich dabei. In Zukunft werde ich viele Oliven verspeisen und auch Meerrettich hat es mir angetan. Entdeckung des Tages: Pumpernickel mit Lachs und Meerrettich. Exquisit. Vor Trockenfrüchten graut es mir weiterhin. Mit Aprikosen und Pflaumen könnte ich mich vielleicht noch anfreunden. Was mir weiterhin gestohlen bleiben kann: Rosinen. Auf keinen Fall!

Genießerland kurios

Das Erfinderland kann nicht nur Technik: Auch ungewöhnliche **KULINARISCHE INNOVATIONEN** stammen aus Baden-Württemberg.

Eiskalte italienische Cuisine

Es sieht aus wie Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Parmesan, ist aber süß, kalt und aus Vanilleeis, Erdbeerpüree und weißer Schokolade. Das Spaghetti-Eis ist ein Verkaufsschlager in jeder deutschen Eisdiele. Doch die Süßspeise stammt wider Erwarten nicht wie ihr deftiges Vorbild aus Italien, sondern aus Mannheim. Allerdings war es mit Dario Fontanella doch ein Italiener, der 1969 im väterlichen Eiscafé auf die Idee kam, mit einer Spätzlepresse Eiscreme-Nudeln herzustellen.

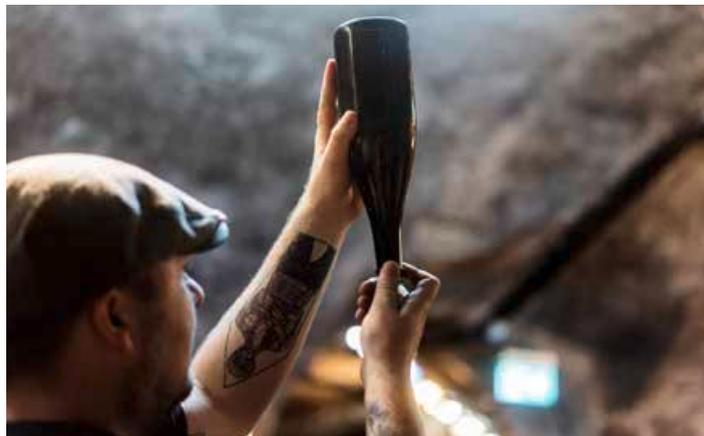
eisfontanella.de



Druckausgleich für edle Tropfen

Georg Christian von Kessler gilt als Pionier der Schaumweinproduktion. Bis heute wird in Deutschlands ältester Sektkellerei Kessler in Esslingen nach der „méthode traditionnelle“ gearbeitet, die ihr Gründer vor bald 200 Jahren aus Frankreich mitbrachte: Ein Flaschengärverfahren, bei dem die Weine von Hand gerüttelt werden. Da Glas damals noch schwächer und der Druck in den Flaschen extrem hoch war, kam es hierbei regelmäßig zu Explosionen. Über die Hälfte der Produktion ging so verloren. Zusammen mit der Glashütte Buhlbach im Schwarzwald machte sich Kessler daher an die Entwicklung einer stabileren Flasche. Mit Erfolg: Schon bald war der bruchsihere „Buhlbacher Schlegel“ erfunden, den man bis heute an seinem Stülpboden erkennt.

glashuette-buhlbach-foerderverein.de



Himmliches Souffood

Um die Entstehung von Maultasche, Brezel und Schwarzwälder Kirschtorte ranken sich viele Legenden. Dass die „Seele“ ihren Ursprung in Oberschwaben und dem württembergischen Allgäu hat, ist dagegen unstrittig. Schon seit Jahrhunderten stellen die Bäcker der Region das Brauchtumsgebäck aus Mehl, Hefe, Wasser, Salz, Kümmel und früher auch Schmalz her. Dabei geben sie dem Teig viel Zeit zum Gehen, bevor er mit dem „Seelenschiefer“, einem langen Holzschieber mit einer Rinne in der Mitte, in den Ofen kommt. Seinen Namen hat das Kleinbrot vom katholischen Feiertag Allerseelen, an dem traditionell für die Seelen der Verstorbenen gebetet wird. Probieren kann man es heute etwa noch in Wangen beim Fidelisbäck.

wangen-tourismus.de



EINKAUFSZETTEL
QR-Code scannen und
Zutatenliste der Rezepte
aufs Smartphone laden



**Zutaten
(für 4 Personen)**

- 150 g Langkornreis
- 1 großer Wirsing (ca. 1,4 kg)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 10 g Ingwer
- 3 EL dunkle Sojasoße
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Bratöl

Für die Soße:

- 3 EL dunkle Sojasoße
- 5 g Ingwer
- 2 EL Sesam
- 1 Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Reissessig (alternativ Apfelessig)
- 1 TL Maisstärke

Zubereitungszeit:
ca. 70 Minuten

Fotos: Marka Godec

WIRSING-WUNDER

Von wegen langweiliges **Herbstgemüse**: Zwei köstliche Wirsing-Rezepte, die Sie so noch nie probiert haben! Damit wird Kohl zu einem wahren Geschmackserlebnis.

WIRSINGKUCHEN



VEGGIE ODER LIEBER MIT BIO-SCHINKEN?

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser
Für den Quark-Öl-Teig:

- 125 g Quark
- 1 Ei
- 4 EL Olivenöl
- 0,5 TL Salz
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

- 1 Wirsing (ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1/8 l Gemüsebrühe

evtl. 80 g Bio-Schinkenwürfel

Für den Guss:

- 2 Eier
- 100 g Sahne oder Sojasahne
- 0,5 TL helle Sojasoße
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 120 g Bergkäse
- 2 EL Paniermehl

Zubereitungszeit:

ca. 1,5 bis 2 Stunden,
davon 40 bis 50 Minuten
Backzeit

- 1 Für den Teig Quark mit Ei, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Alles gut verkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 2 Wirsing putzen, vierteln, den Strunk herauschneiden. Wirsing in 1 cm breite Streifen schneiden, waschen. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Wirsing und optional Schinkenwürfel dazugeben und anbraten. Gemüsebrühe dazugeben und den

Kohl zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten dünsten.

- 4 Für den Guss die Eier mit Sahne, Sojasauce, Pfeffer und Muskat verrühren. Käse fein reiben und mit dem Paniermehl vermischen.
- 5 Springform einfetten. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 6 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Boden und Rand der Springform damit auslegen. Wirsinggemüse darauf verteilen, mit dem Guss übergießen und mit der Käse-Paniermehl-Mischung bestreuen.
- 7 Im Ofen in 40 bis 50 Minuten backen.

WIRSINGROULADEN ASIA-STYLE

- 1 Reis nach Packungsanweisung garen. Vom Wirsing vorsichtig 16 große Blätter ablösen und 4 Minuten in leicht kochendem Wasser blanchieren. Vom übrigen Kohl 500 g in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in schräge Ringe schneiden, grüne Ringe beiseitelegen. Ingwer, Karotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- 2 3 EL Öl in eine Pfanne geben und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln mit dem klein geschnittenen Kohl anbraten. Ingwer, Knoblauch und Karotten dazugeben und alles hellbraun braten. Mit Sojasoße würzen. Reis abgießen, abtropfen lassen und unter das Gemüse mischen.
- 3 8 Kohlblätter mit je 1/8 der Reis-Gemüse-Mischung füllen. Die Seiten des Kohlblattes einklappen und das Blatt über der Füllung aufrollen. Die Rouladen jeweils in ein zweites Blatt legen und ebenso einrollen.
- 4 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wirsingrouladen mit der Öffnung nach unten kross anbraten, wenden und die andere Seite ebenfalls kross anbraten.
- 5 Sesam in einer kleinen Pfanne rösten und abkühlen lassen. Für die Soße die Zwiebeln schälen, Chilischote waschen und beides in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel- und Chiliwürfel sowie den Ingwer darin andünsten. Ahornsirup, Essig und Sojasoße dazugeben. Stärke mit 200 ml Wasser anrühren, zur Soße geben und kurz aufkochen.
- 6 Die Rouladen mit etwas Soße beträufeln und mit dem gerösteten Sesam und den Frühlingszwiebelringen dekoriert servieren.

MITMACHEN UND GEWINNEN

HANDGEMACHT Hier haben Sie die Zutaten selbst in der Hand: Mit dem Steba Joghurt-Maker können Sie auch veganen Joghurt ganz einfach herstellen. Er verfügt

über zwölf Glas-Joghurtbecher à 0,2 Liter. Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Exemplar. Wir wünschen allen Teilnehmenden viel Glück. ■



englisches Starkbier	▼	Segelkommando: wendet!	zu Hause	▼	▼	4	Behörde	▼	blaue Alpenblume
Verzierung an Bauwerken	▶	▼	8					3	
gesetzlicher Anspruch	▶	7					indischer Singvogel		Jubelwelle im Stadion (La...)
▶	5		chinesischer Politiker (Peng)		TV-Moderator (Kurzname)	▶	▼		▼
Quadrillefigur		Hilfswerkzeug zum Zeichnen	▶				1		
Vers	▶		2	6	Feuerlandindianer	▶			

Lösungswort:

Die Buchstaben in den markierten Kästchen ergeben das Lösungswort. Senden Sie einfach den ausgefüllten Coupon bis zum **29. September 2023** an die Stadtwerke Bad Friedrichshall, Saline 1, 74177 Bad Friedrichshall. Oder per E-Mail an: stadtwerke@friedrichshall.de. Viel Spaß beim Miträtseln!

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.stadtwerke-friedrichshall.de

Servicezeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag 8.30 bis 12 Uhr
Mittwoch nach Terminvereinbarung
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: 0 71 36/8 32-7 89

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Lösungswort

Senden Sie den vollständig ausgefüllten Coupon bis **29. September 2023** per Post an die Stadtwerke Bad Friedrichshall, Saline 1, 74177 Bad Friedrichshall, oder per Fax an die Nummer 0 71 36/8 32-7 77. 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 Einsendungen verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden benachrichtigt. Sofern sich der Gewinner auch auf eine Gewinnbenachrichtigung 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.stadtwerke-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: Alexander Preuss

(Kaufmännischer Werkleiter)

Verlag: trurnit GmbH

Curiestraße 5, 70563 Stuttgart

Redaktion: Beate Härter

Telefon: 0711/25 35 90-0

redaktion.stuttgart@trurnit.de

www.trurnit.de

Druck: Bonifatius GmbH, Paderborn