

CLICK!



Foto: stockadobe.com - JenkoAltaman

PORTRÄT

Gasthof Zum letzten Hieb:
Fränkisch genießen

ZU HAUSE

Der große Heizungs-Check

HINTERGRUND

Stromnetze: Alles im Fluss

KAUFPRÄMIE

DIE FÖRDERPRÄMIE der Bundesregierung für Elektroautos wird besser angenommen als allgemein erwartet. Der Absatz der „Stromer“ hat sich im ersten Halbjahr 2020 gegenüber dem Vorjahreszeitraum fast verdoppelt. Experten gehen davon aus, dass die erhöhte Innovations-

prämie einen erheblichen Anteil an der gestiegenen Nachfrage hat. Allerdings führen Produktionsengpässe aufgrund der Corona-Krise zu Lieferschwierigkeiten. Wer momentan ein Auto mit Elektroantrieb bestellt, muss deshalb bei vielen Modellen mit langen Lieferzeiten rechnen.



Foto: stock.adobe.com - studio 1234567

ADRESSE UND RUFNUMMERN



Energieversorgung Gemünden GmbH
Schulstraße 5
97737 Gemünden a. Main
E-Mail: info@evg-gemuenden.de
Internet: www.evg-gemuenden.de

Geschäftszeiten:
Montag bis Donnerstag
von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 16 Uhr,
Freitag von 8 bis 12 Uhr (oder nach
Vereinbarung)

Servicenummern
Störungsmeldungen
Telefon (0941) 2800-3366

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

Zur Eindämmung der Corona-Pandemie bitten wir genau zu prüfen, ob ein persönlicher Kontakt im Kundenbüro notwendig ist. Wir sind auch telefonisch, per E-Mail oder online für Sie da! www.evg-gemuenden.de/online-services

IMPRESSUM

click! – das Kundenmagazin der EVG; Herausgeber: Energieversorgung Gemünden GmbH, Schulstraße 5, 97737 Gemünden;
E-Mail: info@evg-gemuenden.de; Redaktion: Rolf Freudenberger, Roland Brönnner (verantw.), Roswitha Höfling, Frank Melcher;
Verlag: trurnit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn; Druck: hofmann infocom GmbH, Emmericher Straße 10, 90411 Nürnberg

GIFT-TO-GO



Foto: MEV Agency, UG

HEISS GELIEBT Ein Coffee-to-go gehört für viele Menschen zum Start in den Tag dazu. Auf einen Einwegbecher sollten sie nach einer

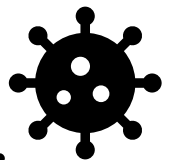
aktuellen Studie des Umweltbundesamts besser verzichten: Damit der Pappbecher nicht durchweicht, ist dieser von innen mit Kunststoff beschichtet, der gesundheitsschädliche per- oder polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) enthält. Die chemischen Substanzen lagern sich an Proteinen im Blut sowie Leber und Niere ein.

Eine Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen stellte PFAS im Blut von fast allen Untersuchten fest. Die möglichen Folgen reichen von gesteigertem Infektionsrisiko, höheren Cholesterinwerten und verringerter Impfwirkung bis hin zu Untergewicht bei neugeborenen Babys.

Mehr Infos: → www.uba.de

CORONA: STROM-VERBRAUCH SINKT

DEUTLICHER RÜCKGANG Die Corona-Krise hinterlässt auch Spuren beim Stromverbrauch. Laut vorläufigen Berechnungen des Bundesverbands der Energie- und Wasserwirtschaft (BDEW) wurden im ersten Halbjahr 2020 rund 16 Milliarden Kilowattstunden weniger als im gleichen Zeitraum des vergangenen Jahres verbraucht. Dies entspricht einem Rückgang von 5,7 Prozent. Der Grund: In der Autoindustrie und anderen Wirtschaftszweigen standen im Frühjahr die Räder still. Gleichzeitig produzierten Windräder und Solaranlagen besonders viel Strom, sodass die erneuerbaren Energien mit 50,2 Prozent zum ersten Mal mehr als die Hälfte des Bruttostromverbrauchs in Deutschland deckten. Das sind laut BDEW sechs Prozent mehr als im Vorjahreszeitraum.



LIEBE KUNDINNEN, LIEBE KUNDEN,

wieder geht ein ereignisreiches Jahr zu Ende. Eines, dem Corona seinen Stempel aufgedrückt hat, in dem aber vieles besser lief als erwartet. Weil die überwiegende Mehrheit vernünftig handelt. An einen Betreiber kritischer Infrastruktur stellt eine solche Pandemie besondere Anforderungen. Wir setzen all unsere Kraft ein, um diesen Auftrag auch 2021 zu erfüllen und unseren aktiven Beitrag zur Bewältigung der Krise zu leisten. Ihnen und Ihren Lieben wünschen wir ein frohes Fest, ein paar ruhige Tage und alles Gute für 2021 – vor allem Gesundheit.

Ihr Team der
Energieversorgung Gemünden



Foto: iStock.com – fcaofadigital

SCHÖNHEITS- REPARATUREN: WER ZAHLT?

URTEIL Der Bundesgerichtshof nimmt bei Schönheitsreparaturen Vermieter und Mieter gemeinsam in die Pflicht. Wurde eine Wohnung unrenoviert übergeben, müssen sich nach einem Urteil beide Parteien die Kosten für Schönheitsreparaturen im laufenden Mietverhältnis teilen. Dies gilt, wenn sich der Zustand der Wohnung deutlich verschlechtert hat. Müsste der Vermieter alles auf seine Kosten renovieren, bekäme ein Mieter mehr, als er beim Einzug vorgefunden hat. Für Mieter kann dies teuer werden, denn Vermieter müssen grundsätzlich einen Handwerker schicken. Erst wenn der Vermieter untätig bleibt und in Verzug gerät, darf der Mieter selbst renovieren und vom Vermieter die Hälfte der Kosten verlangen.

INHALT



Porträt:
Gasthof Zum letzten Hieb –
fränkisch genießen
SEITE 4



**Großer
Heizungs-
Check:
Überblick der
Heizsysteme**
SEITE 6



**E-Mobilität:
Gut durch den
Winter kommen**
SEITE 10

**Veranstaltungen in
und um Gemünden**
SEITE 15



WENN MEHR ALS NUR EIN LICHTLEIN BRENNT

ADVENT, ADVENT, jetzt wird's gemütlich: Kerzen leuchten, es wird gekocht und gebacken, allerlei Leckereien von Punsch bis Fondue genossen. Doch bevor Weihnachten alle Lichter brennen, sollten Sie besonders feurigen Momenten vorbeugen. Wer immer noch keine Rauchmelder zu Hause hängen hat: Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, endlich welche anzubringen.

Wenn der Adventskranz oder der Schwibbogen Feuer fangen, hilft ein handliches Löschspray oder eine Löschdecke. Wenn dagegen der Weihnachtsbaum in hellen Flammen steht, kann nur der schnelle Einsatz eines professionellen Feuerlöschers die Situation retten. Eine wichtige Vorsichtsmaßnahme hat jeder selbst in der Hand: Kerzen sollten niemals unbeaufsichtigt brennen.



Foto: iStock.com – Asvoldis

Fränkisch GENIESSSEN

Kaum eine Branche leidet so unter Corona wie die Gastronomie. Die Inhaber des Gasthofs **ZUM LETZTEN HIEB** in Langenprozelten lassen aber die Köpfe nicht hängen und zeigen, dass Genuss auch in der Krise möglich ist. Ein Porträt.

Leere Gaststuben, kleine Tische statt Bierzeltgarnituren im Garten, keine Feiern, keine Veranstaltungen, keine Seminare – 2020 wird als echtes Horrorjahr in die Geschichte der Gastronomie eingehen. Auch beim Gasthof Zum letzten Hieb in Langenprozelten. Wie andernorts sorgen sich dessen Verantwortliche – Eberhard Imhof sowie seine Söhne Lukas und Dennis – um die Zukunft. Weil nach wie vor nicht absehbar ist, wie sich die Pandemie entwickelt und wie die Politik darauf reagiert. Aber trotz aller Unwägbarkeiten blicken die drei unbeirrt nach vorn. „Das geht vorbei“, ist Eberhard Imhof sicher. Obwohl er den Betrieb 2019 an seine Jungs übergeben hat, arbeitet der Vollblutgastromom natürlich weiter mit.

Bis es so weit ist, verlassen sich die Imhofs auf ihr bewährtes Konzept. Ehrliche fränkische Küche aus hochwertigen, regionalen Produkten. Dazu braucht es neben engagierten Köchen und Servicekräften vor allem eines: zuverlässige Lieferanten. Genau die hat Eberhard Imhof im Laufe der letzten Jahre zusammengesucht. „Praktisch alles, was wir in der Küche verarbeiten, stammt von Betrieben aus dem Landkreis Main-Spessart“, erklärt Eberhard Imhof. Das gilt für Kartoffeln, Spargel und anderes Gemüse, Nudeln, Obst, Eier, Geflügel und Forellen. Bis vor Kurzem steuerte ein Landwirt Fleisch von auf der Weide gehaltenen Charolais-Rindern bei. „Wegen neuer Hygiene-Auflagen versiegt diese Bezugsquelle leider“, erzählt Eberhard Imhof ein bisschen wehmütig. Glücklicherweise liefern die seit Jahren treuen Jäger nach wie vor bestes Spessartwild. Und die eigenen Schwäbisch-Hällischen Schweine wachsen und gedeihen auf dem Hof eines befreundeten Landwirts.

Die nachhaltig und artgerecht aufgezogenen Tiere bilden auch die Basis für eine beliebte Tradition: Jeder Donnerstag ist Schlachttag. Mit Kesselfleisch und selbst gemachter Wurst.

„Natürlich haben wir aktuell nicht so viele Gäste wie üblich. Aber unser Schlachttag kommt nach wie vor gut an“, freut sich Eberhard Imhof.

FLÜSSIGES VON HIER

Das regionale Konzept beschränkt sich nicht auf die appetitlich angerichteten Teller, sondern zieht sich konsequent bis in die Gläser durch. Weine aus Italien, Frankreich oder gar Übersee gibt es keine. Dafür aber beste Tropfen aus Eussenheim, Gössenheim, Erlabrunn, Thüngenheim und Retzstadt. Auch Freunde edler Brände kommen bei Imhofs voll auf ihre Kosten. Die Destillate stammen aus Binsheim, genauer aus der Alten Hausbrennerei Alfred Wecklein. Der Betrieb gehört zur Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main-Spessart“. In dieser haben sich 40 Selbstvermarkter – darunter einige, die ebenfalls den Gasthof Zum letzten Hieb beliefern, und zehn Gastronomen – natürlich auch Eberhard Imhof – zusammengeschlossen. Fünf gute Gründe sprechen für diese Kooperation: Transparenz bei Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel, kurze Transportwege für mehr Frische und weniger klimaschädliches CO₂, die Stärkung der Region, die Bewahrung der regionalen Artenvielfalt sowie der Erhalt und die Gestaltung der heimatlichen Kulturlandschaft.

Selbstverständlich verfolgen die 50 Unternehmer ein klares Ziel: ihren Gästen beziehungsweise ihren Kundinnen und Kunden die Besonderheiten des Landkreises mit ausgewählten Speisen näherzubringen und gleichzeitig die heimische Landwirtschaft zu stärken. „Dafür lohnt es sich zu arbeiten“, findet Eberhard Imhof. Denn nicht zuletzt profitieren davon natürlich auch seine Gäste. „Weil wir die Herkunft der Produkte kennen, stehen wir für deren Qualität ein. Bei uns kommt nur auf den Tisch, wovon wir hundertprozentig überzeugt sind“, ergänzt der erfahrene



Lukas Imhof (links) führt den Gasthof Zum letzten Hieb in der dritten Generation. 2019 haben er und sein Bruder Dennis den Betrieb von ihrem Vater Eberhard übernommen.

Koch. Sein hoher Anspruch spiegelt sich im Team wider. „Wir haben hier wirklich ausgezeichnete Leute“, freut er sich. „Demnächst fängt ein neuer Kollege an, der bislang auf der Steinburg gekocht hat.“

Eberhard Imhof kam auf Umwegen zum Betrieb, den er vor 30 Jahren vom Vater über-

nahm. Denn sein Großvater hatte „Besseres“ für ihn im Sinn und sorgte dafür, dass er nach der Schule eine Ausbildung im Finanzamt absolvierte. Doch nach dem erfolgreichen Abschluss entschied sich Eberhard Imhof gegen die sichere Beamtenlaufbahn. Aber nicht, um Gastronom zu werden, sondern für eine Karriere bei der Bundeswehr. Hier fand er schließlich zurück zu seinen Wurzeln. Denn bei der Truppe erlernte er das Kochhandwerk. Allerdings nicht in der Kantine, sondern in einem externen Ausbildungsbetrieb, einem seinerzeit hochdekorierten Restaurant in Bad Kissingen. „Mein Ausbilder war einer der besten Köche Deutschlands. Er hat mich geprägt und mir viel mitgegeben“, erinnert sich Eberhard Imhof.

KLARES ZIEL VOR AUGEN

Lukas und Dennis schlugen deutlich direktere Wege ein. Die zwei haben eine branchenspezifische Ausbildung gemacht: Lukas zum Hotelkaufmann im Bayerischen Hof in München und Dennis zum Koch in der Steinburg. Darüber hinaus absolvierten beide Brüder ein Betriebswirtschaftsstudium. „Beste Voraussetzungen, um die Häuser zu führen“, ist sich Eberhard Imhof sicher.

Um den Gasthof Zum Letzten Hieb mitsamt dem Hotel kümmert sich vor allem Lukas Imhof. Hier beschäftigt er 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, zehn davon allein in der Küche. Und obwohl die Pandemie der Gastronomie als Ganzes zu schaffen macht, hatte die Mannschaft aus

Langenprozelten in diesem Sommer mehr zu tun als in den vergangenen Jahren. „Von Juni bis Oktober kamen extrem viele Feriengäste aus Deutschland“, fasst Lukas Imhof zusammen. Und wegen des guten Wetters dauerte die Saison relativ lang. Immer wieder nutzten Menschen aus dem Rhein-Main-Gebiet die Möglichkeit, an Sinn, Saale und Main einen Kurzurlaub zu verbringen – viele davon mit dem Rad. Folgerichtig waren die 32 Zimmer mit ihren 70 Betten immer gut gebucht.

Natürlich wäre Familie Imhof froh, wenn es in absehbarer Zeit wieder wie gewohnt weiterginge. Mit großen Familienfeiern und anderen beliebten Events – etwa den regelmäßigen Treffen der „Frische-aus-Main-Spessart“-Köche. Bis dahin sorgen Imhofs und ihre Mannschaft in den großzügigen Räumlichkeiten für genug Abstand zwischen den Gästen. Damit jeder unbeschwert die regionalen Köstlichkeiten genießen kann. Für die nächste Zeit steht ein echtes Highlight auf dem Programm: Noch bis Weihnachten sind Wild- und Weinwochen. ■

MAL WIEDER GUT ESSEN

Das Restaurant Zum letzten Hieb bietet täglich von 11.30 bis 14 Uhr und von 17 bis 21 Uhr warme Küche. Weitere Informationen, etwa die aktuelle Speisekarte, gibt es im Internet: www.hotel-imhof.de

Links: Bei Imhofs werden auch Produkte verarbeitet, die es inzwischen nur noch selten gibt, wie zum Beispiel Zunge. Unten links: Selbst deftige Gerichte sind liebevoll angerichtet. Unten rechts: Auch Bier, Wein, Säfte und Spirituosen stammen im Wesentlichen aus der Region.



Fotos: Frank Melcher – trurnit

DER GROSSE HEIZUNGS-CHECK

Der Zeitpunkt ist günstig: Noch nie gab es für den Kauf einer neuen Heizung so viele **FÖRDERGELDER**. Doch welche ist die richtige? Ein Überblick über moderne, ökologisch sinnvolle Heizsysteme sowie ihre Vor- und Nachteile.

Eine wichtige Neuerung vorweg: Fördergelder bekommen Bauherren und Hauseigentümer seit Jahresbeginn nur noch für Heizsysteme, die zumindest einen gewissen Anteil an erneuerbaren Energien nutzen. Nur solche sind finanziell und ökologisch zu empfehlen (siehe Spalte rechts).

GAS-BRENNWERT MIT SOLAR

Gas-Brennwertkessel sind technisch ausgereift, zuverlässig und preiswert in der Anschaffung. Sie lassen sich platzsparend und einfach einbauen – vorausgesetzt, ein geeigneter Schornstein ist vorhanden und das Haus bereits an das Gasnetz angeschlossen.

Allerdings ist Erdgas eine fossile Energie. Deshalb erhalten Heizungskäufer seit Jahresbeginn Fördergelder nur noch für eine Gas-Brennwertheizung, wenn sie den Gaskessel mit erneuerbaren Energien kombinieren, etwa einer Solarthermieanlage oder einer Hybridwärmepumpe. Bewährt hat sich die Kombination mit Solarthermie: Die Kollektoren bereiten Warmwasser auf und können in manchen Fällen auch die Heizung unterstützen. Eine solche Hybridheizung für den Einstieg in grüne Wärme gibt es als fertige Systemlösung mit gut aufeinander abgestimmten Komponenten.

Beim Kostenvergleich sollten Verbraucher den CO₂-Preis im Blick behalten: Er wird ab 1. Januar 2021 für alle fossilen Energieträger,

Der Staat fördert den Einbau aller drei Heizsysteme, die wir uns im Heizungs-Check angeschaut haben:

Gas-Brennwertkessel mit erneuerbaren Energien Wärmepumpen Holzpellet-Kessel.

Diese Anlagen lassen sich jeweils unterschiedlich mit **Solarthermie und/oder Photovoltaik kombinieren.**

also auch für Erdgas, erhoben und steigt bis 2026 von Jahr zu Jahr. Bei einem durchschnittlichen Gasverbrauch von 20000 Kilowattstunden pro Jahr liegen die Mehrkosten im ersten Jahr bei 120 Euro und klettern bis 2026 auf etwa 320 Euro pro Jahr.

WÄRMEPUMPE

Die Wärmepumpe ist eher für den Neubau oder eine Komplettsanierung geeignet. Wo sie zum Einsatz kommt, sollte das Haus sehr gut isoliert sein und eine Fußboden- oder Wandheizung haben. Der Grund: Nur bei guter Dämmung reichen die relativ niedrigen Vorlauftemperaturen von 30 bis 50 Grad aus, um die Räume angemessen und energieeffizient zu wärmen. Sonst würden Stromverbrauch und Kosten sprunghaft steigen – und die eigentlich sehr gute Ökobilanz der Wärmepumpe wäre dahin.

Hinzu kommt: Die Kollektoren, die der Erde die Wärme entziehen, müssen entweder im Garten in rund 1,5 Meter Tiefe vergraben oder als Sonden etwa 100 Meter tief in den Boden getrieben werden. Das ist aufwendig und macht die Systeme recht teuer. Fortschrittliche Heizungsbauer mit Finanzreserven lassen sich davon jedoch nicht abschrecken und koppeln die Geo- mit Solarthermie: Von Herbst bis Frühling unterstützt die Solarthermie die Wärmepumpe, im Sommer gibt die Anlage überschüssige Wärme über die Erdkollektoren ans Erdreich

VOLLE FÖRDERTÖPFE

Das Klimapaket der Bundesregierung setzt ein Bündel finanzieller Anreize, damit möglichst viele Hauseigentümer auf klimafreundlichere Heizsysteme umsteigen. Wer jetzt seine alte Ölheizung gegen ein fortschrittlicheres System austauscht, für den übernimmt der Staat im Idealfall fast die Hälfte der Kosten. Die wichtigsten Zuschüsse und Kredite auf einen Blick gibt's unter
 → www.energie-tipp.de/heizungsaustausch



SOLARTHERMIE

- + kostenlose Sonnenenergie
- + bewährte Technik
- Installation relativ aufwendig
- saisonabhängiger Ertrag



PHOTOVOLTAIK

- + kostenlose Energiequelle
- + Ertrag als Strom nutzbar
- braucht viel Platz auf dem Dach
- saisonabhängiger Ertrag



GAS-BRENNWERTKESSEL

- + technisch ausgereift
- + preiswert in der Anschaffung
- fossiler Energieträger (CO₂-Preis)
- setzt geeigneten Schornstein und Gasanschluss voraus



WÄRMEPUMPE

- + üppige Zuschüsse
- + effizient
- teuer in der Anschaffung
- Erdwärmepumpe: aufwendiger Einbau, setzt geeignetes Grundstück voraus
- Luft-Wärmepumpe macht Geräusche



HOLZPELLETS

- + relativ geringe Anschaffungskosten dank Förderung
- + klimaneutrale Verbrennung
- hoher Wartungsaufwand
- benötigt viel Platz im Keller

ab. Im Winter wird die so gespeicherte Wärme von der Wärmepumpe wieder abgerufen, was das Gesamtsystem sehr effektiv macht. Eine ebenfalls attraktive Kombination ist die Koppelung der Wärmepumpe mit einer Photovoltaikanlage. Mit dem günstigen Solarstrom vom Dach lassen sich die Betriebskosten der Wärmepumpe verringern.

HOLZPELLETS

Wer sich für eine Holzpellet-Heizung entscheidet, setzt konsequent auf Klimaschutz. Die gepressten Sägespäne geben nur so viel CO₂ ab, wie vorher in ihnen gebunden war – sie verbrennen also klimaneutral. Wichtig: Für die Pellets braucht es ein Lager. Erforderlich ist neben dem Heizkessel daher ein fünf bis zehn Quadratmeter großer, trockener Kellerraum für den Vorratsbehälter.

Holzpellet-Anlagen sind relativ günstig in der Anschaffung, wenn Fördermittel in Anspruch genommen werden. Allerdings kann es bei den laufenden Kosten Überraschungen geben: Die automatische Zufuhr der Pellets in den Kessel über Saugrohr oder Förderschnecke verursacht zuweilen beträchtliche Stromkosten und der Wartungsaufwand ist erfahrungsgemäß hoch. Auch Pellet-Heizungen lassen sich mit Solarthermie koppeln. Die Solarkollektoren übernehmen dann im Sommer die Warmwasserbereitung. ■■■

EFFIZIENZ in der Küche

Rund elf Prozent der jährlichen Stromkosten entfallen aufs **KOCHEN UND BACKEN.**

Wer in der Küche ein paar Tipps beherzigt, spart viel Energie.



SPRUDELND HEISS ...

... aufkochen geht am besten mit dem Wasserkocher. Das erhitzte Wasser eignet sich zum Tee aufgießen oder Garen von Nudeln, Kartoffeln und Gemüse. Kleingeräte wie Wasserkocher oder Toaster verbrauchen weitaus weniger Energie als Kochfeld sowie Backofen und sind gleichzeitig schneller.



ICH BIN EINE PIZZA ...

... und brauche keinen vorgeheizten Backofen. So wie die meisten Speisen – mit Ausnahme besonders empfindlicher Gerichte wie Blätterteig und Filet. Wer aufs Vorheizen verzichtet, spart beim Backen 20 Prozent Energie. Gegen Ende der Garzeit lohnt es sich außerdem, die Temperatur abzuschalten: Danach garen die Gerichte noch etwa 15 Minuten bei Restwärme weiter. Wer mehrere Backvorgänge hintereinander kombiniert, vermeidet doppeltes Aufheizen. Also: Zuerst den Kuchen für den Nachmittag backen, dann das Kartoffelgratin fürs Mittagessen in den Ofen schieben.



NICHTS ALS HEISS(E) LUFT ...

... im Backofen verwenden. Gegenüber Ober- und Unterhitze spart das Umluft-Programm etwa 20 Prozent Energie. Der Grund: Die Wärme verteilt sich gleichmäßiger – daher reichen 20 bis 30 Grad weniger für das gleiche Ergebnis. Clevere Bäcker öffnen die Ofentür zudem nicht öfter als nötig. Denn dabei entweicht jedes Mal Wärme.

30 PROZENT

weniger Strom verbraucht ein Backofen, wenn er statt A die Energieeffizienzklasse A+ aufweist. Für Kochfelder gibt es keinen EU-Standard. Induktions- und Glaskeramikfelder sind aber immer effizienter als Gusseisenplatten: Sie erwärmen nur das Kochfeld, nicht die Fläche drum herum.



JEDER TOPF ...

... braucht einen Deckel. Am besten einen passenden. Denn Kochen mit geeigneter Abdeckung geht dreimal schneller als ohne. Verwenden Sie außerdem immer einen Topf, der zur Herdplatte passt: Wenn Topf und Platte 1:1 abschließen, geht keine unnötige Wärme verloren. Ab und an lohnt sich die Investition in Kochgeschirr. Denn neue Töpfe und Pfannen speichern Wärme besser – und haben in der Regel ebene Böden. Dadurch geht kaum Wärme verloren.



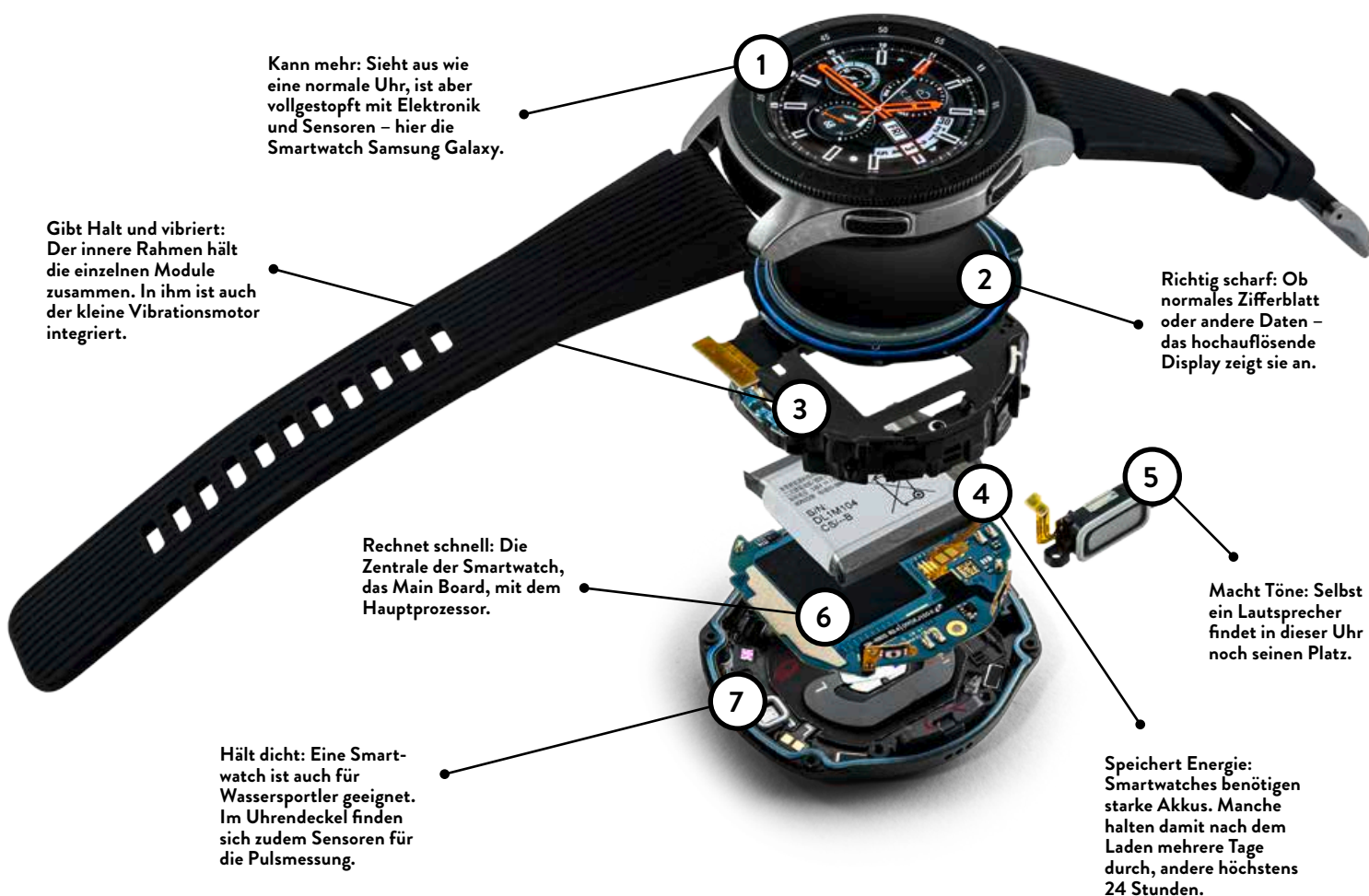
AB INS DAMPFBAD ...

... mit Brokkoli, Möhrchen und Co. Denn wer weniger Wasser erhitzt, spart Energie. Ein bis zwei Zentimeter Wasser im Topf reichen aus, um Kartoffeln und Gemüse im Wasserdampf zu garen. Kleinere Mahlzeiten hingegen stellen Sie am besten in die Mikrowelle: Die wärmt Gutes vom Vortag schneller auf als der Herd – und verbraucht weniger Strom.

Genussvoll schlemmen

Mediterrane Gerichte – auch an kalten Tagen:
→ www.energie-tipp.de/lecker





DAS HAND-HIRN

Wer das Smartphone in der Tasche lassen möchte, hat mit der Smartwatch eine **KOMMANDOZENTRALE** am Handgelenk. Sie erinnert an Termine, misst den Puls, empfängt Nachrichten und noch vieles mehr.



Wearables unter der Lupe

Das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik über die am Körper getragenen Mini-Computer:
 → [mehr.fyi/wearables](https://www.bsi.bund.de/DE/Themen/Sicherheit/Wearables/wearables.html)

SMARTWATCHES sind Gadgets, die zu den Wearables gehören. Alles klar? Nein? Dann lichten wir das Wortdickicht im Marketingdschungel. Smart heißt heutzutage alles, was schlau ist. Ein Gadget ist ein Apparat, eine technische Spielerei. Und Wearable bedeutet nichts anderes als tragfähig. Eine Smartwatch ist also ein Mikrocomputer fürs Handgelenk, die noch vor zwanzig Jahren die Hauptrolle bei James Bond gespielt hätte. Heute kann sie jeder tragen und mit ihr telefonieren, Nachrichten lesen, im Geschäft bezahlen, Apps herunterladen oder das Trainingspensum beim Sport erfassen. Gespickt mit Sensoren zeichnet sie Pulsdaten auf, zählt die gelaufenen Kilometer,

rechnet die Leistung in verbrauchte Kalorien um und stupst sogar zur Aktivität an, wenn der innere Schweinehund lieber auf dem Sofa sitzen bleiben würde. Es gibt Smartwatches, die unbedingt die Kopplung mit dem Smartphone benötigen, andere funktionieren davon unabhängig. Die meisten Smartwatches harmonisieren gut mit Android- und Apple-Smartphones. Die Apple Watch passt nur zu den Geräten desselben Herstellers – dafür aber perfekt. In der neuesten Variante ist sie sogar in der Lage, ein EKG aufzuzeichnen. Smartwatches könnten also in der Gesundheitsprävention eine große Rolle spielen. Schon ziemlich smart, also schlau, diese kleinen Dinger. ■

WEITER KOMMEN IM WINTER

Im Winter nimmt die Reichweite von **ELEKTROAUTOS** ab: Fünf Tipps, damit Sie bei Minusgraden nicht auf der Strecke bleiben.

E-Mobil

Weitere Infos und
Tipps rund um
Elektromobilität:
→ www.smarter-fahren.de



- 1 VORAUSSCHAUEND PLANEN** Der Motor eines Elektroautos produziert – anders als ein Verbrennungsmotor – fast keine Abwärme. Heizung und Licht gehen direkt auf Kosten der Reichweite. Auch Kälte verringert die Kapazität der Akkus. Tests in Norwegen ergaben, dass sehr niedrige Temperaturen den Aktionsradius im Durchschnitt um 18 Prozent reduzieren. Wer die geringere Reichweite in seiner Streckenplanung berücksichtigt, ist auf der sicheren Seite.
- 2 IN DER GARAGE PARKEN** Stellen Sie das Auto im Winter in die Garage oder Tiefgarage. Je weniger die Batterie auskühlt, umso höher ihre Kapazität.
- 3 EINFACH MAL ABSCHALTEN** Die Innenraumheizung zieht am meisten Strom. Sparsamer sind Sitz- und Lenkradheizung. Aber Achtung: Machen Sie keine Abstriche bei der Sicherheit. Die Scheiben müssen beim Fahren immer frei sein.
- 4 ENTEISEN BEIM LADEN** Nutzen Sie die Ladezeit an der Wallbox oder Ladesäule zum Vorheizen. Der Strom aus der Steckdose sorgt für freie Scheiben und einen warmen Innenraum, die Reserven der Antriebsbatterie werden geschont.
- 5 EFFIZIENTE PUMPEN** Immer mehr Hersteller statten Elektroautos mit einer Wärmepumpe aus. Sie trägt dazu bei, dass die Batterieenergie effizienter zum Heizen genutzt wird. Das wirkt sich positiv auf die Reichweite aus. Wer längere Fahrten im Winter plant, sollte beim Kauf darauf achten.

Tiefe Temperaturen verlängern den Ladevorgang. Am besten den Wagen in der Garage mit Strom „tanken“.



ERSTE ELEKTRO-STRASSE DER WELT

Der Traum aller Elektroautofahrer liegt in London: Die „Electric Avenue, W9“ ist die weltweit erste Straße, die vollständig fürs Laden von E-Fahrzeugen ausgestattet wurde. Der deutsche Siemens-Konzern wandelte 24 Straßenlaternen unter Nutzung der vorhandenen städtischen Infrastruktur in Ladestationen für Elektrofahrzeuge um. Anwohner können ihr E-Gefährt jetzt an jeder Laterne der „Sutherland Avenue“ laden, wie die Straße früher hieß. Demnächst werden zwei weitere benachbarte Straßen im Viertel auf E-Auto-Technik umgerüstet.

120 TAUSEND KILOWATTSTUNDEN



mehr Strom verbrauchen deutsche Privathaushalte am ersten Weihnachtsfeiertag: Knusprige Festtagsbraten und andere Leckereien treiben den Strombedarf an diesem Tag um rund ein Drittel in die Höhe.

SALZWASSER-GEMÜSE

Wie lassen sich Nahrungsmittel in entlegenen Gebieten mit salzhaltigem Grundwasser anbauen? Forscher der australischen Universität Murdoch entwickelten dafür ein 150 Quadratmeter großes Gewächshaus. Darin verdunsten täglich acht Kubikmeter Salzwasser, das am Dach als Trinkwasser kondensiert und die Pflanzen bewässert. Die Ernte: 30 Kilogramm Gemüse pro Tag.

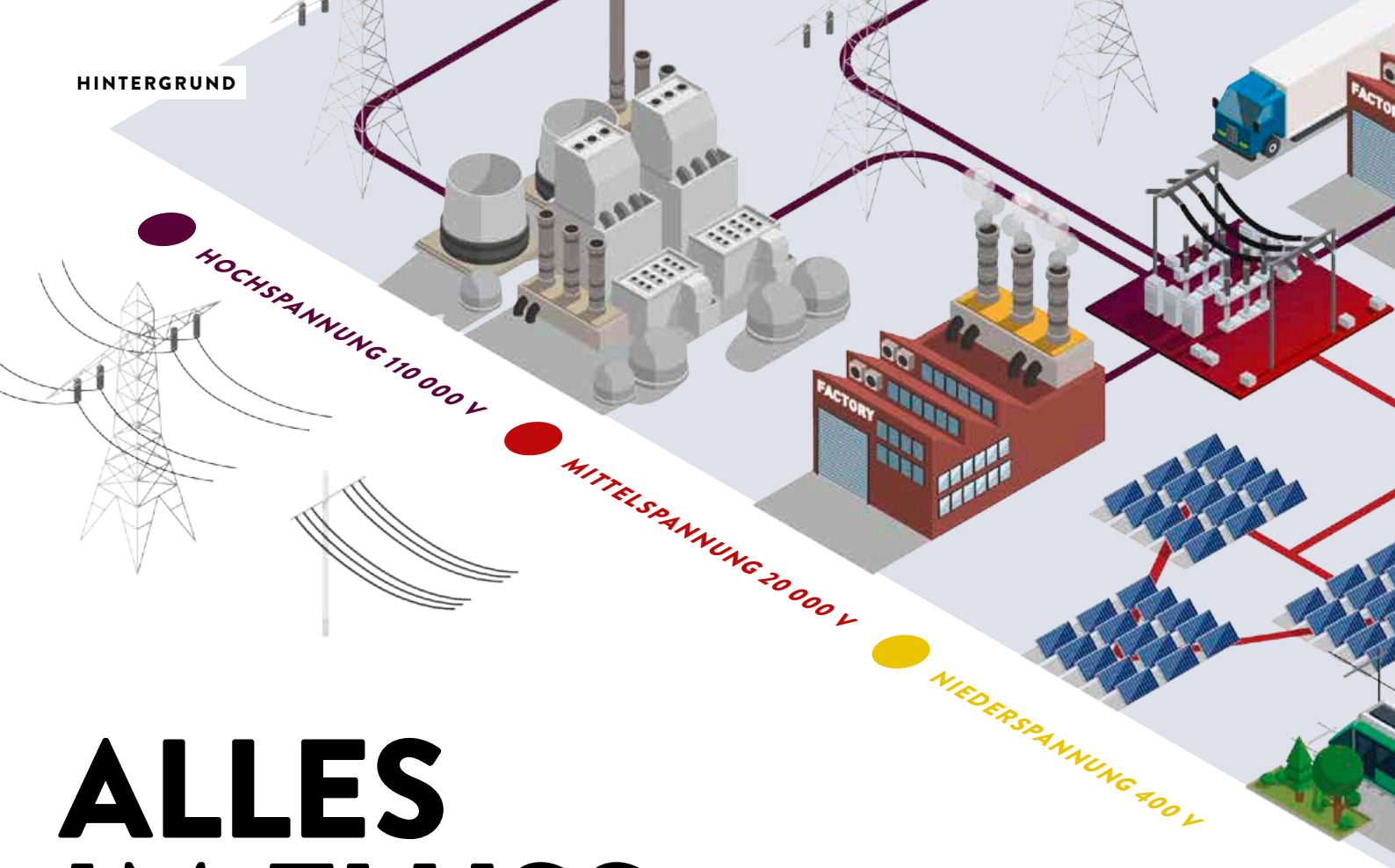
JAHRE SPÄTER FAST WIE NEU: PLASTIKMÜLL IN DER TIEFSEE

Plastikteilchen lassen sich heute in allen Regionen der Weltmeere nachweisen. Ein Team des GEOMAR Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung in Kiel untersuchte Kunststoffmüll, der 20 Jahre und länger in der Tiefsee lagerte. 815 Kilometer vor Peru entdeckten die Forscher in rund 4000 Meter Tiefe eine Magerquarkverpackung, auf der Produktbezeichnung und Firmenname des deutschen Herstellers noch bestens lesbar waren. Spuren von Verrottung waren keine zu finden.

25 JAHRE MP3



Forscher am Fraunhofer Institut für Integrierte Schaltungen in Erlangen taufte 1995 einen von ihnen neu entwickelten Datei-Standard auf den Namen „MP3“. Das Datenformat aus Franken revolutionierte die Musikwelt und ermöglichte erstmals die digitale Verfügbarkeit von Musik und Tonaufnahmen.



ALLES IM FLUSS

Ohne Strom wären wir aufgeschmissen: kein Licht, keine gekühlten Lebensmittel, kein Handyempfang. Zum Glück hat Deutschland eines der weltweit zuverlässigsten **STROMNETZE**. Aber wie kommt der Strom vom Kraftwerk in die Steckdose?

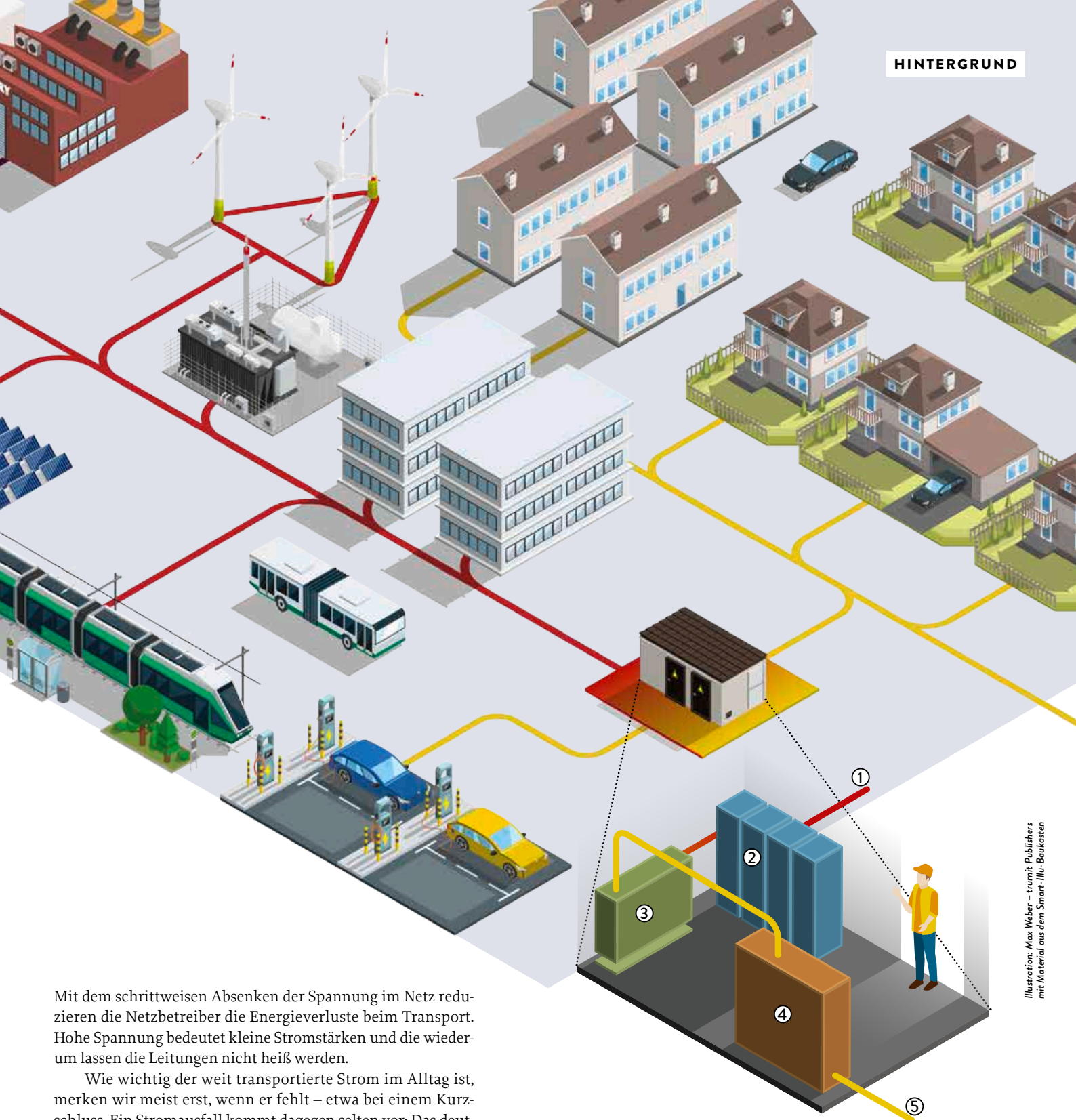
Kühlschrank, Waschmaschine, Staubsauger, Geschirrspüler, Zentralheizung, E-Gitarre: Für all diese Geräte brauchen wir Strom. Nur: Wie gelangt der Strom in unsere Haushalte? Strom wird heute an ganz unterschiedlichen Quellen erzeugt: in Kohle-, Gas- und Kernkraftwerken, Windparks, Biomasse-, Wasserkraft- oder Photovoltaikanlagen. Die jeweilige Anlage erzeugt eine Spannung, die den Strom durchs Netz fließen lässt. Dabei bewegen sich Elektronen, winzige elektrisch geladene Teilchen, durch die Leitungen. Ihre Reise führt sie auf unterschiedlichen Wegen durch ein bundesweit mehr als 1,7 Millionen Kilometer langes Stromnetz aus Freileitungen und Erdkabeln, dessen Aufbau unserem Straßennetz ähnelt.

Die erste Etappe, das Übertragungsnetz, ist vergleichbar mit einer Autobahn: Es nimmt elektrische Energie von den großen Kraftwerken sowie Offshore-Windanlagen auf und transportiert sie über weite Strecken mit einer Spannung von 220 bis 380 Kilo-

volt – der sogenannten Höchstspannung. Die Verteilnetze übernehmen die Funktion der Landes- oder Kreisstraßen: Sie verteilen die Energie mit einer (Hoch-)Spannung von 60 bis 110 Kilovolt an Industrieunternehmen oder zu größeren Umspannwerken. Mittelspannungsnetze leiten den Strom in der Regel mit 20 Kilovolt zu Krankenhäusern und örtlichen Trafostationen.

LETZTE REISE-ETAPPE: DAS NIEDERSPANNUNGSNETZ

Die letzte Etappe zu Haushalten und kleineren Betrieben übernehmen die Niederspannungsnetze: Sie sind mit einer Länge von rund 1,1 Millionen Kilometern am kleinteiligsten und stärksten verzweigt. Um den Strom in Haushalten und Betrieben aufzunehmen, wird die Spannung in den Trafostationen der Energieversorgung Gemeinden erneut gedrosselt – auf 400 Volt. Beim Aufteilen der drei Phasen im Hausanschlusskasten entstehen dann die 230 Volt, die eine haushaltsübliche Steckdose liefert.



Mit dem schrittweisen Absenken der Spannung im Netz reduzieren die Netzbetreiber die Energieverluste beim Transport. Hohe Spannung bedeutet kleine Stromstärken und die wiederum lassen die Leitungen nicht heiß werden.

Wie wichtig der weit transportierte Strom im Alltag ist, merken wir meist erst, wenn er fehlt – etwa bei einem Kurzschluss. Ein Stromausfall kommt dagegen selten vor: Das deutsche Stromnetz ist weltweit eines der zuverlässigsten. Im Durchschnitt mussten deutsche Kunden 2018 nur rund 14 Minuten auf Strom verzichten. Techniker und Ingenieure der Netzbetreiber halten Anlagen und Leitungen rund um die Uhr instand, bauen sie aus und erneuern sie. Kommt es dennoch mal zu einer Störung – etwa durch einen Blitzschlag oder ein extremes Wetterereignis –, beheben sie das Problem schnellstmöglich, sodass der Strom wieder ohne Unterbrechungen fließt. Damit das Stromnetz im Fluss bleibt und unser energiereicher Alltag reibungslos funktioniert. ■

WAS PASSIERT IN EINER TRAFOSTATION?

Auf dem Weg in die Wohnung wird die Spannung des Stroms gedrosselt: In der Trafostation der Energieversorgung Gemeinden sind die Mittelspannungsleitungen (1) über Schalter mit einer Sammelschiene verbunden. Von dieser wird der Strom abgezweigt und fließt durch eine Hochspannungssicherung. Ein Schaltschrank (2) bündelt Schalter, Schiene und Sicherung. Der Transformator (3) reduziert die Spannung auf 400 Volt. Anschließend passiert der Strom eine Messeinheit sowie weitere Sicherungen (4). Dann wird er durch die Niederspannungsleitungen in die einzelnen Häuser geleitet (5).

WICHTIGE SERVICENUMMERN

KOMMUNALUNTERNEHMEN

KU Stadtwerke Gemünden am Main AöR
Schulstraße 5, 97737 Gemünden am Main
Telefon (09351) 9734-0
www.ksg-gemuenden.de
Öffnungszeiten
Montag bis Donnerstag 8 bis 12 Uhr
und 13 bis 16 Uhr, Freitag 8 bis 12 Uhr
(oder nach Vereinbarung)

STADTVERWALTUNG

Stadt Gemünden am Main
Scherenbergstraße 5
97737 Gemünden am Main
Telefon (09351) 80 01-0
Fax (09351) 80 01-1199
www.stadt-gemuenden.de
Öffnungszeiten
Montag, Dienstag, Mittwoch 8 bis 12 Uhr,
Donnerstag 8 bis 12 Uhr und 14 bis 15.30 Uhr
(Einwohnermeldeamt bis 18 Uhr),
Freitag 8 bis 12 Uhr (oder nach Vereinbarung)

BAUAMT

Telefon (09351) 80 01-1500
Sprechzeiten
Montag, Dienstag, Mittwoch 8 bis 12 Uhr,
Donnerstag 8 bis 12 Uhr und 14 bis 15.30 Uhr,
Freitag 8 bis 12 Uhr (oder nach Vereinbarung)

MÜLL

Abfallentsorgung wird geregelt
über das Landratsamt
Telefon (09353) 793-0

NAHVERKEHR

Verkehrsunternehmens-Verbund
Mainfranken GmbH
Telefon (0931) 36886886
www.vvm-info.de
Sprechzeiten
Montag bis Freitag 9 bis 19 Uhr,
Samstag 9 bis 18 Uhr



Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

Zur Eindämmung der Corona-Pandemie bitten wir genau zu prüfen, ob ein persönlicher Kontakt im Kundenbüro notwendig ist. Wir sind auch telefonisch, per E-Mail oder online für Sie da!

STRASSENLATERNE DEFEKT?

Hinweis an:
KU Stadtwerke Gemünden am Main
Schulstraße 5
97737 Gemünden am Main

Telefon (09351) 9734-0
Fax (09351) 9734-23
E-Mail: info@ksg-gemuenden.de

Mir ist Folgendes aufgefallen:
 Straßenbeleuchtung ausgefallen
 Straßenbeleuchtung beschädigt
(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Lampennummer

Genaue Ortsangabe

Datum

Absender

Telefon für eventuelle Rückfragen



WINTER 2020

VERANSTALTUNGEN

27. November

Entzünden der ersten Adventskerze „Scherenburg“, coronabedingt ohne Rahmenprogramm, Gemünden

2. Dezember

Bauernmarkt in der Innenstadt, 9 bis 13 Uhr, Obertorstraße, Gemünden

4. Dezember

Entzünden der zweiten Adventskerze „Mühlorturm“, Bewirtung ab 17 Uhr, Musik mit Georg Wesner und Sound of LA, ab 17.30 Uhr, Marktplatz, Gemünden

11. Dezember

Entzünden der dritten Adventskerze „Hexenturm“, Bewirtung ab 17 Uhr, Musik mit Carly Herbert mit Kollegen, ab 17.30 Uhr, Marktplatz, Gemünden

13. Dezember

Tageswanderung mit „Gemünden aktiv“: Wunschtour, eventuell Eußenheim/Obersfeld, Ansprechpartnerin: Elisabeth Schinzel, Gemünden, Telefon 0171 8945233

18. Dezember

Entzünden der vierten Adventskerze „Eulenturm“, Bewirtung ab 17 Uhr, musikalische Umrahmung: Gruppe „Kreuz & Quer“, um 18 Uhr, Marktplatz, Gemünden

ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT IN GEMÜNDEN AM MAIN

Über den Dächern der Stadt erstrahlen zur Begrüßung des Advents nach und nach die vier Türme der Stadt als Kerzen und bilden so den größten Adventskranz Deutschlands.

Die erste Kerze im Adventskranz, die weithin über das Maintal strahlt, wird Bürgermeister Jürgen Lippert per Knopfdruck am 27. November um 17 Uhr erleuchten. Als Zeichen der Advents- und Weihnachtszeit leuchtet der Scherenbergturm, als Kerze illuminiert, über den Dächern Gemündens. Jeweils am Freitag vor den Adventswochenenden erstrahlen die weiteren Türme: Der Mühlorturm, der Hexenturm und der Eulenturm umschließen so als großer Adventskranz gemeinsam mit dem Turm der Scherenburg die Altstadt. Zu diesen Turmerleuchtungen wird es am romantischen Marktplatz, je nach epidemiologischer Situation, ein kleines Rahmenprogramm unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln (AHA) geben.

WEIHNACHTSSTADT GEMÜNDEN

Die beliebte „Schlemmerweihnacht“ am dritten Adventswochenende findet aufgrund der Corona-Pandemie in diesem Jahr nicht statt. Gemünden wird dennoch im Advent zur „echten Weihnachtsstadt“ mit AHA-Konzept – fernab von Hektik und Stress.

Bei einem besinnlichen Spaziergang genießen Sie die „stade Zeit“. Händler, Gastronomen und Kulturschaffende haben einen Adventskalender kreiert, der jeden Tag aufs Neue mit kreativen Ideen überrascht. Von einer digitalen Modenschau, Live-Stream vom Plätzchenbacken bis hin zu weihnachtlichen Prozenten beim Einkauf ist an alles gedacht.

In der Innenstadt erstrahlen einige liebevoll dekorierte Buden. Hier bieten abwechselnd Vereine und Kunsthandwerker allerhand weihnachtlich duftende Köstlichkeiten und Deko-Artikel, die Sie auf Ihrer Winter-Wonder-Wanderung durch die Altstadt genießen und mitnehmen können. Dabei kann Ihnen schon auch mal der Nikolaus begegnen.



Foto: Olga Filipenko (links), Stefan Weinal (rechts)

GUTSCHEINE GEWINNEN

Lösen Sie das Bilderrätsel und gewinnen Sie einen von 10 Gutscheinen für das Schreibwarengeschäft *Der Basti* in Gemünden im Wert von je 20 Euro. Einsendeschluss ist der

15. Dezember 2020



DER WEG ZUM GEWINN

Einfach die vier Bilder, von denen hier nur Details zu sehen sind, finden und die Zahlen der entsprechenden Seiten addieren. Die Lösungszahl auf eine frankierte Postkarte schreiben und senden an:

Energieversorgung Gemünden GmbH
click!-Rätsel
Schulstraße 5
97737 Gemünden

Mit der Teilnahme erkennen Sie die Teilnahmebedingungen an. Teilnehmen dürfen alle Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die persönlichen Daten werden nur zum Zweck der Auslosung gesammelt, nicht weitergegeben und nach der Verlosung gelöscht. Die komplette Datenschutzerklärung finden Sie unter www.evg-gemuenden.de/datenschutzerklaerung



+
+
+
=

BUNT, BUNTER, BASTI

Stifte, Farben, Karton, Glückwunschkarten, Schachteln – „Der Basti“, Gemündens erste Adresse in Sachen Schreibwaren und Bastelbedarf, ist eine wahre Fundgrube. Auf rund 250 Quadratmetern bieten Inhaber Manfred Weigand und sein engagiertes Team Tausende verschiedene Artikel. Produkte aller namhaften Hersteller sind in den langen Regalen zu finden.

Dieses riesige Sortiment gibt es seit 2014. Seinerzeit zog der Gemündener mit seinem gut dreizehn Jahre zuvor gegründeten Geschäft in die Räume der ehemaligen Drogeriefiliale. „Mit dem neuen Laden konnten wir die Fläche verzweieinhalbfachen“, erinnert sich Manfred Weigand. Klar, dass es zeitgleich mehr Ware brauchte. „Wir haben vor allem das Angebot der Schreib- und Büroartikel erweitert“, ergänzt der Kaufmann.

Neben der großen Auswahl punktet „Der Basti“ vor allem mit seinen günstigen Preisen, die durchaus mit der Konkurrenz aus dem Internet mithalten können. Einige Artikel verkauft Manfred Weigand tatsächlich noch zu den gleichen Konditionen wie zur Eröffnung seines

Geschäfts. Der Bast, der heute einen Euro kostet, war 2001 für 1,95 D-Mark zu haben.

Fazit: Es gibt vielerlei Anlässe, für die es sich lohnt, einmal beim „Basti“ durch die Regale zu stöbern. Allein die Tatsache, dass hier eine eigene Wand mit Luftballons auf die Kunden wartet, spricht für sich. Und wer nicht genau weiß, welche Farbe, welcher Stift oder welche

Kartonstärke für die anstehende Aufgabe am besten geeignet ist, fragt einfach nach. Manfred Weigand oder eine seiner kompetenten Mitarbeiterinnen helfen gerne weiter.

→ **Der Basti, Schreibwaren und mehr**
Obertorstraße 14, 97737 Gemünden
Telefon (0 93 51) 60 23 00
E-Mail: basti.gemuenden@gmail.com



Kompetente Beratung und eine riesige Auswahl – im „Basti“ finden sich für jeden Anlass Schreibwaren, Bastelartikel und mehr.

Foto: Frank Melcher – trumit