

CLICK!



SCHEREN- BURG

Getränke und Snacks im
Burginnenhof: Die Vorberei-
tungen für die Festspiele
laufen auf Hochdruck



ENERGIEWENDE

So viel erneuerbare Energie
fließt in Deutschland

RÄTSEL

Gutscheine für Pizzeria
Signora Sophia gewinnen

JOBMOTOR ENERGIEWENDE



EXPERTEN GESUCHT! Um Solar- und Windenergie weiter auszubauen, braucht es Fachkräfte. Aktuell fehlen dazu rund 216 000 Spezialisten aus 190 Berufen. Das hat eine Studie des Kompetenzzentrums Fachkräftesicherung am Institut der deutschen Wirtschaft ergeben. Gesucht werden vor allem Fachleute in der Bauelektrik, der Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik sowie der Informatik. Um den Fachkräftebedarf für die Zukunft zu sichern, sei es der Studie zufolge wichtig, Frauen stärker anzusprechen. Zudem müssten Jugendliche für eine Ausbildung in den relevanten Berufsfeldern begeistert werden. Auch die Umschulung oder Weiterbildung von An- und Ungelernten biete noch viel Potenzial.

Die komplette Studie zum Nachlesen gibt es unter: mehr.fyi/fachkraeften



Die Stadt als Schwamm

DIE SEESTADT ASPERN im Osten Wiens zählt zu den größten Stadtentwicklungsprojekten Europas. Mehr als 25 000 Menschen werden hier künftig wohnen und über 20 000 Arbeits- und Ausbildungsplätze entstehen – in einer sogenannten Schwammstadt, die in mehreren Etappen bis in die 2030er-Jahre entsteht. Dort gibt es viel Grün und weniger versiegelte Flächen. Bäume haben direkten Zugang zu wasserführenden Schichten. Das trägt dazu bei, sommerliche Hitze abzumildern und schützt bei Starkregen. Denn die Seestadt verfügt über unterirdische Bereiche, die sich wie ein Schwamm mit Regenwasser vollsaugen können und das gespeicherte Wasser kontinuierlich an die darüber gepflanzten Bäume abgeben. Das Konzept macht Schule: Auch München, Hamburg, Berlin, Leipzig und andere Städte wollen sich in Zukunft an den Prinzipien der Schwammstadt orientieren und so den Auswirkungen des Klimawandels trotzen.

Foto: Daniel Havelka – Wien 3420 aspern Development AG

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

Technischer Service
(Haus- und Bauanschluss,
Anschlussänderungen),

Zählerangelegenheiten
Heiko Betz
Telefon (09351) 973412
Fax (09351) 941-691
E-Mail: info@evg-gemuenden.de

Kaufmännische Angelegenheiten
Sophie Höfling
Telefon (09351) 973418
Fax (09351) 941-691
E-Mail: info@evg-gemuenden.de

Abrechnung
Telefon 0800-7890003
Fax (09351) 973444
E-Mail:
info@energieversorgung-gemuenden.de



SCHLUSS MIT DEM KABELSATAT

FÜR JEDES GERÄT ein eigenes Ladekabel? Das soll sich ändern. Von Dezember 2024 an wird in der EU ein einheitlicher Ladestecker für Smartphones, Tablets, Kopfhörer und Co. zur Pflicht. In der EU verkaufte elektronische Geräte sollen dann über einen USB-C-Anschluss aufladbar sein, unabhängig vom Hersteller. Mit dem einheitlichen Standard möchte die EU nicht nur Verbrauchern etwas Gutes tun, sondern auch den Umwelt- und Elektroschrott reduzieren. Verbraucher besitzen im Durchschnitt drei Ladegeräte – für manche Geräte passt jedoch keines davon.

IMPRESSUM

click! – das Kundenmagazin der EVG; Herausgeber: Energieversorgung Gemünden GmbH, Schulstraße 5, 97737 Gemünden; E-Mail: info@evg-gemuenden.de; Redaktion: Michael Riek, Roland Brönnner (verantw.), Heiko Betz, Frank Melcher. Verlag: trurnit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Druck: Zeitfracht Medien GmbH, Emmericher Straße 10, 90411 Nürnberg



WIE FÄLLT DIE EIGENE CO₂-BILANZ AUS?

Der Rechner des Umweltbundesamts verrät es: uba.co2-rechner.de

INHALT



Region: Scherenburgfestspiele
SEITE 4



Für Kids: Redewendungen – was sie bedeuten
SEITE 12



Wasser: So kommt Ihr Garten gut durch den Sommer
SEITE 7

Veranstaltungen in und um Gemünden
SEITE 15



Foto: Razvan Chisau - iStock



Sonnige Aussichten

PHOTOVOLTAIK auf dem Dach ist interessanter geworden. Darauf weist das Solar Cluster Baden-Württemberg hin. Der Grund sind neue Regeln, die seit 2023 bundesweit gelten. So ist die Umsatzsteuer für neue Anlagen bis 30 Kilowatt installierter Leistung (kWp) von 19 auf null Prozent gesunken. Außerdem entfällt die Einkommensteuer für die solaren Erträge. Bei der Ertragsteuer gilt die Befreiung rückwirkend zum 1. Januar 2022. Ebenfalls positiv: Bereits seit Mitte 2022 erhalten neu errichtete Anlagen eine höhere Vergütung für den in das Netz eingespeisten Strom. Für Anlagen bis 10 kWp gibt es 8,2 Cent pro Kilowattstunde (kWh), wenn ein Teil des Stroms für den Eigenverbrauch genutzt wird, und 13 Cent pro kWh bei Volleinspeisung ins Netz. Trotz gestiegener Anlagekosten sind mit Photovoltaik weiterhin Gewinne möglich. Mehr Infos zu den Neuerungen bei Solar hat die Verbraucherzentrale zusammengestellt: mehr.fyi/pv



Foto: iStock.com - StefaNikolic

Besser essen fürs Klima

WIE WIR UNS ERNÄHREN, hat Folgen für die Umwelt und das Klima. Dass es auch umweltverträglicher ginge, zeigen finnische Forscher im Fachblatt „Nature Food“. Ein Team der Universität Helsinki hat nachgerechnet: Theoretisch wäre es möglich, sowohl den Land- als auch den Wasserverbrauch sowie den Ausstoß von Treibhausgasen um jeweils mehr als 80 Prozent zu reduzieren. Dazu müsste unsere konventionelle, überwiegend tierbasierte Kost in Europa durch eine ökologisch optimierte

Ernährung ersetzt werden. Am besten bewerteten die Forscher dabei eine Ernährung, die hauptsächlich auf neuartige Lebensmittel setzt und in der englischen Fachsprache „Novel/Future Food“ genannt wird. Dazu zählen zum Beispiel Speisen, die im Labor oder auf Basis von Pilzen, Algen oder Insekten hergestellt werden. Wie viele Menschen zu einer solchen Ernährung bereit wären, ist natürlich fraglich. Die Zahlen regen aber durchaus dazu an, sich mit seinen Essgewohnheiten auseinanderzusetzen.



Links: Die Tore öffnen sich zur neuen Spielsaison: Im Freiluftfoyer laufen die letzten Vorbereitungen.
Oben: Bianca Ditterich, Geschäftsführerin der Scherenburgfestspiele (links), und Isabell Lützler, Leiterin des Gastroteams, sorgen dafür, dass alle Gäste bestens versorgt sind.

VORHANG AUF IM FREILUFTFOYER

Die **Scherenburgfestspiele** überzeugen nicht nur mit ihrem Theaterprogramm.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Seit März hat das Gastroteam mit Isabell Lützler eine neue Leiterin. Zusammen mit Bianca Ditterich, Geschäftsführerin der Scherenburgfestspiele, erklärt sie im Interview, was dieses Jahr anders ist.

Frau Ditterich, auch in diesem Jahr werden bei den Scherenburgfestspielen Getränke und Leckereien serviert. Nutzen Sie dafür wieder den Innenhof der Burg?

Bianca Ditterich: Ja, auf jeden Fall. Durch den Umbau hatten wir im vergangenen Jahr das erste Mal die Chance, den Innenhof ausschließlich in einen Biergarten zu verwandeln. Das kam sehr gut an. Die Atmosphäre ist einfach einmalig: Der Blick über Gemünden vor der Burghulisse hat schon fast etwas Magisches. Uns war eigentlich sofort klar, dass wir das Konzept mehr oder weniger so beibehalten wollen.

Isabell Lützler: Die Reaktionen im vorigen Jahr waren durchweg positiv. Es ist eben einfach ein ganz besonderes Ambiente. Gerade wenn es langsam dunkel wird und die Beleuchtung und

die Kerzen auf den Tischen so richtig schön zur Geltung kommen. Deshalb bestücken wir auch in dieser Saison den kompletten Burghof wieder mit Biergarnituren, Stehtischen und Loungesesseln. Trotzdem wird es auch ein paar Neuerungen geben.

Welche?

Isabell Lützler: Die größte Veränderung ist, dass wir unsere Backwaren dieses Jahr selbst direkt vor Ort aufbacken – also Brezeln mit und ohne Käse, Pizzatecken und Knusperstangen. Die Teiglinge schaffen wir gefroren auf die Burg und machen dann alles frisch zur Vorstellung fertig. Dazu gibt es Käsewürfel und Oliven im Glas. Auf Wurst haben wir aufgrund der Wärme bewusst verzichtet. Die wird einfach zu schnell fettig.

Bianca Ditterich: An Getränken haben wir wieder Wasser, Säfte und Softdrinks von der Förstina im Angebot. Bier, Radler und Hefeweizen beziehen wir vom Würzburger Hofbräu und beim Wein arbeiten wir mit dem Weingut Hack aus Gösenheim zusammen. Hier wird es wieder kleine und große Flaschen sowie einen normalen und einen Rosé Secco geben. Es ist also für alle etwas dabei.

Ist das nicht sehr viel Arbeit, alles frisch vor Ort aufzubacken?

Isabell Lützler: Natürlich ist das mit einem gewissen Mehraufwand verbunden. Vor allem die Kühlketten lückenlos einzuhalten, ist eine Herausforderung. Das erfordert gute Organisation. Allerdings haben wir so auch den Vorteil, dass wir besser auf die

Die Atmosphäre ist einfach einmalig. Das hat schon fast etwas Magisches.

Bianca Ditterich,
Geschäftsführerin der Scherenburgfestspiele

Nachfrage am Abend reagieren können. So bleibt am Ende weder zu viel übrig, noch sind in der Pause schon die Brezeln aus. Wir haben einfach mehr Spielraum.

Das gastronomische Angebot wird bei den Scherenburgfestspielen komplett von Ehrenamtlichen gestemmt. Wie kommt das?

Bianca Ditterich: Das ist im Coronajahr 2021 quasi durch Zufall entstanden. Durch die Einschränkungen war es schwierig, mit einem Caterer zusammenzuarbeiten. Also haben wir kurzerhand alles selbst organisiert. Das hat sehr gut geklappt. Und am Ende des Tages dienen unsere Mehreinnahmen direkt der Finanzierung der Festspiele.

Und das läuft immer alles reibungslos?

Isabell Lützler: Klar erfordert das Disziplin und ein hohes Maß an Einsatz. Aber ich kann mich auf mein Team verlassen. Ich bin ja erst seit März Teil der Festspielfamilie. Und das auch nur aus Zufall. Meine Tochter Charlotte hat als jüngste Schauspielerin in dem Kinderstück mitgespielt. Dadurch habe ich quasi die komplette Spielsaison miterlebt. Und wusste gleich, dass ich gern dabei wäre. Als gelernte Hotelfachfrau und -betriebswirtin bringe ich langjährige Erfahrung mit. Jetzt bin ich für die Leitung des Gastrobereichs verantwortlich und kann mit einem tollen Team zusammenarbeiten. Das macht wirklich Spaß.

Wie viele Freiwillige braucht es, um den Service an einem Abend zu schmeißen?

Bianca Ditterich: Da wir auf ein To-Go-System setzen und keine Bedienung haben, lässt sich das Ganze gut mit acht bis zehn Personen bewältigen – selbst wenn wir mit 650 Gästen vor ausverkauften Rängen spielen. So kommt keiner in Stress und alle behalten den Spaß an der Sache. Außerdem stellen wir in diesem Jahr neben unserem Hauptausschank noch drei weitere Marktständen auf. So verteilt sich der Andrang gut und die Wartezeiten halten sich in Grenzen. Auch unser neues Bestellsystem sollte den Ablauf beschleunigen.

Was hat es damit auf sich?

Isabell Lützler: Gerade in den Pausen ist bei Veranstaltungen oft nicht genug Zeit, dass sich alle in die Schlange stellen und entspannt etwas zu trinken oder zu essen kaufen können. Bis die Letzten ihr Glas Sekt haben, ertönt meist schon wieder der Gong. Dem wollen wir mit Vorbestellungen entgegenwirken. Konkret haben unsere Gäste

die Möglichkeit, vor Beginn des Stücks ihre Getränke und Snacks für die Pause vorzubestellen und auch schon zu bezahlen. Sie erhalten dann eine Tischnummer, und nach der ersten Hälfte steht dann alles schon zum Verzehr bereit.

Bianca Ditterich: Zum einen reduziert sich so der Andrang an den Ausgabeständen. Und auch für unser Team ist das eine große Erleichterung. Denn wir haben die Möglichkeit, die Bestellungen schon, während das Stück noch läuft, abzuarbeiten und bereitzustellen. So verteilt sich die Arbeit.

Sind das immer dieselben, die sich um die Organisation des gastronomischen Angebots kümmern?

Isabell Lützler: Im Großen und Ganzen schon. Ich habe als Hauptverantwortliche natürlich den Großteil der Planung in meiner Hand, mache die Dienstpläne und schreibe Checklisten für den Ablauf. Jonathan von Rhein und Sina Rüfer helfen mir dabei. Sie gehören zum Kernteam, wissen über alles Bescheid und sind Ansprechpartner, wenn ich nicht da bin.

Bianca Ditterich: Wirklich alle sind wahnsinnig engagiert und motiviert. Das muss man sich mal vorstellen: Sina und Jonathan haben beide dieses Jahr erst ihr Abitur gemacht. Und kaum waren die Prüfungen durch, war für beide klar, dass sie Vollzeit bei den Festspielen dabei sein wollen. Jonathan steht sogar zusätzlich noch als Schauspieler auf der Bühne. Das ist schon klasse. Wir sind stolz auf unsere Festspielfamilie und dankbar für die geleistete Arbeit. Und weil alle Spaß an der Sache haben, funktioniert so etwas auch. ■■■

Getränke auffüllen, Tische und Bänke stellen, den Schichtplan abstimmen: Vor der Spielsaison ist viel zu tun.

Die Ehrenamtlichen aus der Festspielfamilie arbeiten Hand in Hand und unterstützen sich gegenseitig.



TICKETS SICHERN

Die Scherenburgfestspiele finden dieses Jahr vom **5. Juli bis 18. August** statt.

Folgende Stücke stehen auf dem Programm:

- Sugar - nach dem Film „Some like it hot“
- Ein Sommernachtstraum
- Kindertheater: Das kleine Gespenst
- Zusätzlich dürfen Sie sich auf zahlreiche Gastspiele freuen.

Informationen und Karten unter: www.scherenburgfestspiele.de

179

Terawattstunden Strom wurden 2021 zusätzlich im Vergleich zum Vorjahr durch Photovoltaik (PV) auf der ganzen Welt erzeugt. Dadurch stieg die globale Stromproduktion durch PV auf mehr als 1000 Terawattstunden an. Vielerorts hat sich PV zur kostengünstigsten Option entwickelt, um Strom zu gewinnen.

SONNE

Ohne Sonne wäre das Leben, wie wir es kennen, nicht möglich: Auf unserem Planeten bliebe es dunkel und eisig kalt. Sonnenlicht ist als **Energiequelle** für Menschen, Pflanzen und Tiere unverzichtbar.

2,2 MILLIONEN PV-ANLAGEN

waren 2022 auf Dächern und Grundstücken in Deutschland installiert. Sie deckten 6,3 Prozent der Stromerzeugung ab.

-73°

CELSIUS: FIELE DIE SONNE AUS, WÜRDIE ERDE INNERHALB EINES JAHRES IN ETWA AUF DIESE DURCHSCHNITTSTEMPERATUR GEFRIEREN.

1544 STUNDEN

scheint die Sonne in Deutschland normalerweise im Schnitt pro Jahr. 2022 hatte sie ihr „Soll“ schon im August erfüllt – so früh wie noch nie seit Beginn der regelmäßigen Erfassung der Sonnenstunden im Jahre 1951. Die heiße Witterung im Sommer 2022 hatte jedoch auch Schattenseiten: Dürre, Waldbrände und Ernteeinbußen in der Landwirtschaft.

5 MILLIARDEN JAHRE WIRD DIE SONNE IN ETWA NOCH LEUCHTEN.

BASIS UNSERES LEBENS

Mithilfe des Sonnenlichts und der Photosynthese stellen Pflanzen Sauerstoff und Zucker her. Die Pflanzen selbst wiederum dienen als Futter- und Nahrungsmittel – und damit als Grundlage unseres Lebens.

AUS EINEM GUSS

Der Klimawandel stellt die Pflanzen vor große Herausforderungen. Mit der richtigen **Gießtechnik** und robusten Gewächsen bereiten Sie Ihren Garten auf den Hochsommer vor und sparen gleichzeitig Wasser.



Foto: Shutterstock / AutumnLight

Noch nie waren die Sommer in Mitteleuropa trockener als in den vergangenen Jahren. Vor allem Pflanzen, die kühleres Klima bevorzugen und viel Wasser brauchen, haben mit den langen Hitze- und Dürreperioden zu kämpfen. Gartenbesitzerinnen und -besitzer kommen mit dem Gießen kaum hinterher und geraten mit Blick auf die verbrauchten Wassermengen zusätzlich ins Schwitzen. Die gute Nachricht: Mit ein paar Tricks lässt sich einiges an Wasser und somit an Geld sparen.

1 Regenwasser sammeln

Sammeln Sie Niederschlagswasser von Pflasterflächen und Dächern in Zisternen oder Regenwassertonnen. In Kombination mit einer automatischen Bewässerungsanlage können die Pflanzen im Garten während der heißen Monate nach Bedarf direkt aus der Zisterne bewässert werden.

2 Den Boden auflockern

Rasen und Beete bewässern Sie am besten in den kühlen Morgen- und Abendstunden. Dann ist die Verdunstung am geringsten. Nach dem Motto „Einmal hacken spart zweimal gießen“ ist es ratsam, die Erde vor dem Bewässern oberflächlich zu lockern. Auf diese Weise bleibt weniger Wasser oben stehen und verdunstet. Eine drei bis fünf Zentimeter dicke Mulchschicht auf den bepflanzten Flächen hilft zusätzlich dabei, die Feuchtigkeit im Boden zu halten.

3 Effizient gießen

Über klassische Beregnungsanlagen geht viel Wasser verloren, da es großteilig auf den Pflanzen landet, statt in den Boden einzudringen. Gießkanne und Schlauch sind weitaus zielsicherer, noch sparsamer arbeiten Tröpfchenanlagen. Grundsätzlich gilt: Lieber seltener und dafür durchdringend wässern. Die Pflanzen sollten an den Wurzeln in einer Tiefe von 20 Zentimetern ausreichend feucht sein.

4 Den Rasen wachsen lassen

Der Rasen ist einer der größten Wasserverbraucher im Garten. Besonders im Hochsommer, wenn er regelmäßig bewässert werden muss, um nicht zu vertrocknen. Aber: Je länger der Rasen ist, desto mehr Wasser kann er speichern. Daher sollten Sie mindestens sechs Zentimeter Grashalmhöhe stehen lassen.

5 Für den Balkon den richtigen Topf wählen

Auch Balkonbesitzerinnen und -besitzer können sparen, zum Beispiel, wenn sie Blumenkästen mit doppeltem Boden nutzen, die über einen Trichter gegossen werden. Das verhindert, dass die Erdoberfläche nass wird und dadurch Wasser verdunstet. Helle Blumentöpfe halten die Feuchtigkeit besser als dunkle, und Gefäße aus Kunststoff sind sparsamer als Tontöpfe. Bei Letzteren kann Wasser seitlich verdunsten.

GIESEMPFEHLUNG FÜR STAUDEN UND GEHÖLZE

Staudenflächen

Pro Quadratmeter Pflanzfläche mit etwa fünf Liter Wasser rund eine halbe Minute lang gießen.

Gehölzflächen

Jedes Gehölz mit 10 bis 20 Liter Wasser etwa eine halbe Minute bewässern.

Bäume

Jeden Baum etwa drei Minuten lang mit 50 bis 100 Liter Wasser gießen.

Die Zeitangaben beziehen sich auf einen „normalen“ Gartenschlauch. Weitere Infos siehe unter Punkt 3 links. Immergrüne Gehölze (Koniferen, Rhododendren, Buchs usw.) sollten auch im Winter regelmäßig gewässert werden.

DISCOUNTER ODER STADTWERK?

Welche Vorteile es hat, Strom von der Energieversorgung
Gemünden zu beziehen statt vom einem Billiganbieter.

1 Von welchen Vorteilen profitieren Kundinnen und Kunden, die ihre Energie von einem Stadtwerk beziehen?

Stadtwerke verfolgen eine langfristige Beschaffungsstrategie. Dank unseres festen Kundenstamms wissen wir, wie viel Energie unsere Kundinnen und Kunden in den vergangenen Jahren verbraucht haben. Auf Basis dieser Daten erstellen wir Lastprofile, mit denen sich der zu erwartende Energiebedarf der nächsten Jahre errechnen lässt. Das ermöglicht uns, Strom für mehrere Jahre im Voraus einzukaufen und zu den entsprechenden Durchschnittspreisen anzubieten. So können wir unsere Kundinnen und Kunden vor den größten Preisschwankungen schützen und genug Energie bereitstellen.

2 Wie funktioniert die Energiebeschaffung bei einem Discounter?

Billiganbieter kaufen Strom meist günstig am sogenannten Spotmarkt ein. Dort wird mit kurzfristig lieferbarer Energie gehandelt. So können sie Strom zu niedrigen Preisen anbieten. Das Risiko dabei: Häufig verpflichten sie sich, Energie an ihre Kundinnen und Kunden zu liefern, die sie selbst noch gar nicht eingekauft haben. Sie spekulieren darauf, dass die Preise auf den Spotmärkten sinken und sie so höhere Gewinne

einstreichen. Steigen die Beschaffungskosten für Strom jedoch, geht die Rechnung nicht auf. Mit verheerenden Konsequenzen, wie die Pleitewelle rund um den Jahreswechsel 2021/22 zeigte: Viele Energiediscounter verfügten damals nicht mehr über ausreichend Mittel, um die Menge der bereits weiterverkauften Energie an der Börse zu einem höheren Preis einzukaufen. Die Folge: Sie gingen insolvent und konnten ihre Kundinnen und Kunden nicht mehr versorgen.

3 Warum können auch bei Stadtwerken die Preise steigen?

Als Grundversorger sind Stadtwerke gesetzlich verpflichtet, Kundinnen und Kunden ohne Vertrag aufzunehmen. Das Dilemma dabei: Viele Energieversorger müssen dann kurzfristig Energie zu hohen Preisen nachkaufen. Auch Naturkatastrophen oder Kriege können zu Preisanstiegen am Energiemarkt führen, wie der Angriffskrieg gegen die Ukraine zeigt. Seitdem gelangt sehr viel weniger Erdgas nach Deutschland. Die Knappheit sorgt bei uns für höhere Preise – auch beim Strom. Mit unserer langfristigen Beschaffungsstrategie können wir die heftigsten Preissteigerungen aber abfedern. Vor allem bleiben unseren Kundinnen und Kunden plötzliche Vertragskündigungen erspart und sie profitieren von einer zuverlässigen Energieversorgung.

KABELJAU AUF LAUWARMEM GEMÜSESALAT

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Feldsalat
- 700 g Kabeljau mit Haut
- 100 g Zuckerschoten
- 2–3 kleine Karotten
- 1 kleine Pastinake
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 bis 2 Kräuterseitlinge
- 3 Zweige Petersilie
- 40 g TK-Erbsen
- Olivenöl nach Bedarf

- Salz und Pfeffer
- weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Agavendicksaft

Vinaigrette:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer

- 1 Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Feldsalat waschen und beiseitestellen, Vinaigrette zusammenrühren. Kabeljau in vier gleiche Stücke schneiden, zuerst auf der Hautseite in einer Pfanne kross anbraten, danach ganz kurz auf allen anderen Seiten braten und in den Ofen geben.
- 2 Zuckerschoten in schräge Stücke schneiden, Karotten und Pastinaken in sehr schmale Steifen. Frühlingszwiebeln in Ringe, Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, Petersilie abzupfen.
- 3 Gemüse mit Erbsen in der Pfanne 10 Minuten in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit weißem Balsamico-Essig und Agavendicksaft ablöschen, Petersilie unterheben. Pilze in einer separaten Pfanne in Olivenöl 5 Minuten goldbraun anbraten.
- 4 Gemüse und Pilze auf einem Teller anrichten, Feldsalat und Vinaigrette darüber geben. Den Fisch aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den lauwarmen Gemüsesalat setzen.

Die Deutschen essen im Schnitt rund 14 Kilo Fisch pro Jahr. Die beliebtesten Sorten: Lachs, Alaska-Seelachs, Thunfisch und Hering.

SCHMECKT
NACH

MEEER

Fisch ist lecker, leicht bekömmlich und enthält hochwertige **Nährstoffe**. Diese Rezepte machen obendrein auf dem Teller eine gute Figur.

**EINKAUFSZETTEL**

QR-Code scannen und
Zutatenliste der Rezepte
aufs Smartphone laden

SPINAT-LACHS-ROLLE

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g tiefgekühlter Spinat
- 1 Ei
- 120 g geriebener Mozzarella
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- 125 g Frischkäse
- 200 g Räucherlachs

- 1 Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Spinat in einem großen Topf auftauen lassen, mit Ei, geriebenem Käse, Muskat, wenig Salz und Pfeffer vermischen. Masse auf ein Backblech geben, zu einem flachen gleichmäßigen Rechteck verstreichen und im Backofen ca. 15 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.
- 2 Die Spinatplatte mit Frischkäse bestreichen, mit Lachs belegen, an der langen Seite zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln.
- 3 Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden.

AUF DEM PRÜFSTAND: DIE ENERGIEWENDE

Deutschland wird in Zukunft viel mehr Strom aus **erneuerbaren Energien** benötigen. Wie weit sind wir mit der Energiewende auf dem Stromsektor? Ein Zwischenbericht in Grafiken.

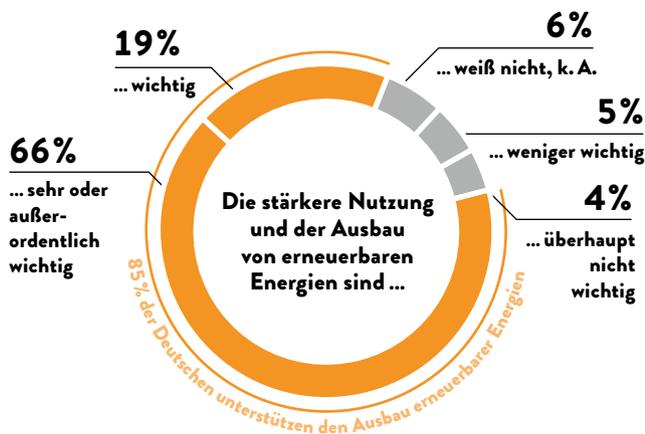
Es ist paradox: Noch nie war die erzeugte Strommenge aus erneuerbaren Energien in Deutschland so hoch. In keinem anderen Bereich kommt die Energie aus Wind, Sonne, Wasser und Biomasse so stark zum Einsatz wie im Stromsektor. 2022 erzeugten Erneuerbare-Energien-Anlagen bereits 44 Prozent des Stroms in Deutschland. Dennoch hinkt der Ausbau grüner Energie meilenweit hinterher. EU-weit ist Deutschland, einstiger Vorreiter der Energiewende, nur noch Mittelmaß. Laut Expertinnen und

Experten verpasst Deutschland so nicht nur die Klimaziele, auch die Industrie könnte weiter abwandern. Das Ziel der Bundesregierung ist daher, bis 2030 mindestens 80 Prozent des stetig steigenden Strombedarfs mit erneuerbaren Energien zu decken. Das entspricht 544 bis 600 Terawattstunden Ökostrom im Jahr 2030 – so viel, wie bundesweit im vergangenen Jahr insgesamt an Strom erzeugt wurde. So beeindruckend die aktuellen Anteile erneuerbarer Energien am Strommix also sind – sie müssen noch deutlich wachsen. ■



AKZEPTANZ IN DER BEVÖLKERUNG

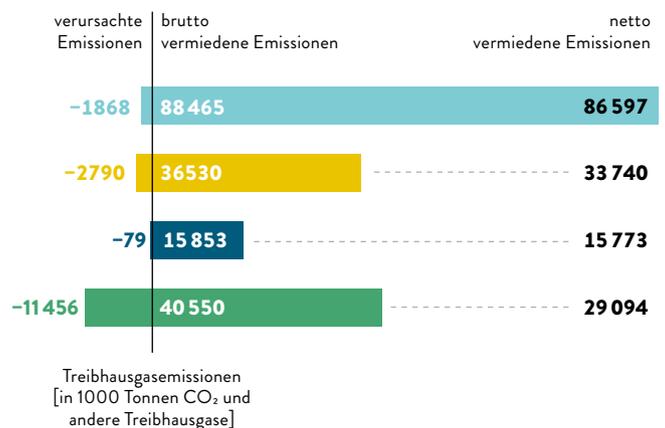
Die Mehrheit der Deutschen befürwortet den Ausbau erneuerbarer Energien. Besonders hoch ist die Zustimmung bei Bürgern, die schon Erfahrungen mit Anlagen in ihrer Nachbarschaft haben, die erneuerbare Energie produzieren.



Quelle: Umfrage von YouGov im Auftrag der Agentur für Erneuerbare Energien, Stand: 11/2022

TREIBHAUSGASVERMEIDUNG

Die Erzeugung von Ökostrom verursacht nur wenige Treibhausgase, beispielsweise für den Bau und Betrieb der Anlagen. Gleichzeitig werden gegenüber fossilen Energien durchschnittlich 90 Prozent CO₂-Emissionen vermieden.



Quelle: Umweltbundesamt: „Emissionsbilanz erneuerbarer Energieträger“, Nov. 2022. Werte gerundet.

**BRUTTOSTROM-
ERZEUGUNG AUS ERNEUER-
BAREN ENERGIEN**

Windenergie ist der größte Stromlieferant unter den Erneuerbaren, gefolgt von Photovoltaik, Biomasse und Wasserkraft. Alle vier Energieträger haben zusammen im vergangenen Jahr so viel Ökostrom erzeugt wie noch nie. Gute Witterung und neue Anlagen sind der Hauptgrund für das Rekordhoch. Vor allem die Windkraft an Land und auf See ist nach einem schwachen Windjahr 2021 wieder auf dem Aufwärtstrend. Ihre Stromerzeugung hat sich in zehn Jahren mehr als verdoppelt. Das gleiche gilt für die Solarenergie.



WINDENERGIE



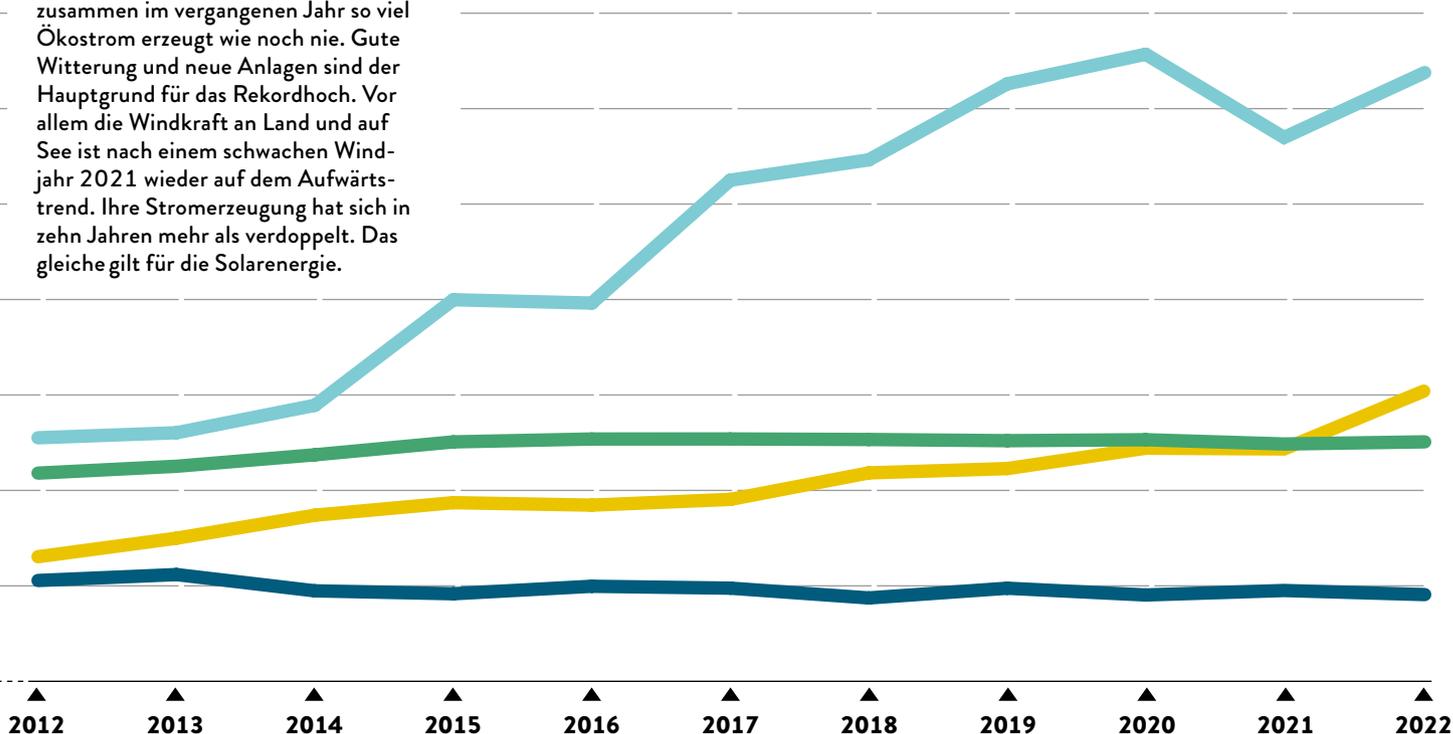
SOLARENERGIE



WASSERKRAFT



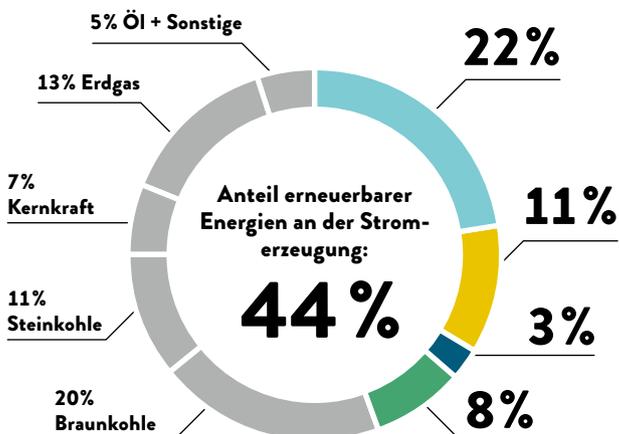
BIOMASSE



Quellen: Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz, Stand: Sept. 2022; Agora Energiewende: „Die Energiewende in Deutschland: Stand der Dinge 2022“, Januar 2023

DER STROMMIX IN DEUTSCHLAND 2022

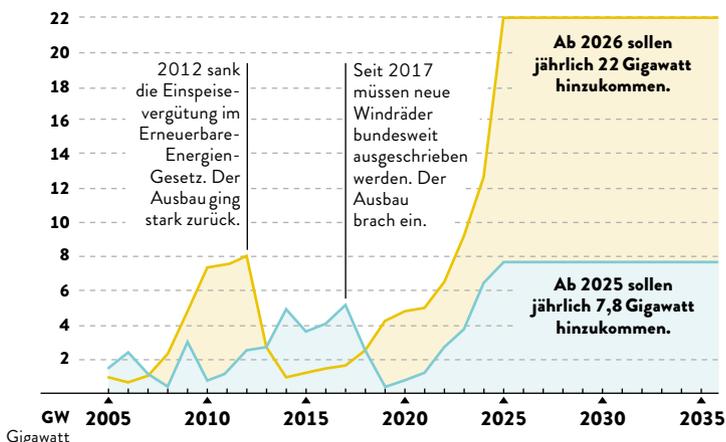
Der Anteil erneuerbarer Energien am deutschen Strommix betrug 2022 rund 44 Prozent, ein Plus von neun Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Konventionelle Kraftwerke erzeugten hingegen neun Prozent weniger Strom.



Quelle: AG Energiebilanzen e.V., 12/2022. Anmerkungen: Bruttostromerzeugung in Deutschland nach Energieträgern, vorläufige Daten, Werte gerundet.

AUSBAU VON WIND- UND SOLARENERGIE

Hochs und Tiefs blieben beim Ausbau der Wind- und Solarenergie in der Vergangenheit nicht aus. Ab 2025 soll es nur noch in eine Richtung gehen: weit nach oben.



Quelle: ZEIT Energiemonitor, Stand: 30.1.2023



Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.



Ey, Carl, kennst du die Redewendung mit der rosaroten Brille? Klar: Wer sie aufhat, sieht alles rosa. Also nicht so, wie es wirklich ist.

Und was heißt es, wenn einer grün hinter den Ohren ist? Das sagt man oft über Kinder: Weil wir noch jung sind, fehlt uns die Erfahrung.

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – was soll das bedeuten? Das sagen Leute, denen auffällt, dass du deinem Vater oder deiner Mutter ähnlich bist.

Sie trägt eine rosarote Brille.



Er ist noch grün hinter den Ohren.



REDEWENDUNGEN gibt es in der deutschen Sprache wie Sand am Meer. Viele hast du sicher schon gehört. Aber weißt du auch, was sie bedeuten?



Sie schwebt auf Wolke 7.

Du, Carl, was heißt eigentlich: „Mich laust der Affe“? Wenn du das sagst, Lisa, dann bedeutet das, dass du total erstaunt bist!

Und was bedeutet „auf Wolke 7 schweben“? Ganz einfach: Das bedeutet, dass du überglücklich bist. Oder total verliebt, hahaha!

Und wenn ich „den Kopf nicht in den Sand stecken soll“? Na, das heißt, dass du nicht aufgeben sollst – alles wird gut! Diese Redewendung kommt übrigens daher, dass der Strauß bei Gefahr seinen Kopf auf den Boden absenkt. So sieht der riesige Vogel für Feinde aus wie ein Busch.



Mich laust der Affe.



Steck den Kopf nicht in den Sand!

WAS PASST ZUSAMMEN?

QUIZ!

1. Ich stehe auf dem Schlauch.
 2. Abwarten und Tee trinken.
 3. Es lässt ihn kalt.
 4. Sie hat die Hosen an.
 5. Ihm fällt die Decke auf den Kopf.
 6. Ihr geht ein Licht auf.
 7. Da wird ja der Hund in der Pfanne verrückt!
- a. Er muss mal raus hier.
 - b. Ich verstehe rein gar nichts.
 - c. Sie hat's kapiert.
 - d. Lass uns das ganz geduldig abwarten.
 - e. Ihn interessiert das nicht.
 - f. Das ist ja wirklich kaum zu glauben!
 - g. Sie hat das Sagen, sie ist die Chefin.

ANDERE LÄNDER, ANDERE REDEWENDUNGEN



Einen „Frosch“ habt ihr sicher schon mal „im Hals gehabt“. Aber eine Katze? Die Franzosen sagen das („avoir un chat dans la gorge“), wenn ihnen die Stimme wegbleibt und sie sich räuspern müssen.



Wer in Spanien wie eine Ziege ist („estar como una cabra“), der ist ganz schön verrückt. Lustig, dass wir in solchen Fällen entweder „einen Vogel“ oder „eine Meise haben“.



Wenn wir etwas Unangenehmes machen müssen, beißen wir „in den sauren Apfel“. In Amerika beißen sie in eine Patrone („biting the bullet“).



Wenn wir übertreiben, dann wird „eine Mücke zum Elefanten“. In England wird „ein Maulwurfshügel zum Berg“ („to make a mountain out of a molehill“).



WICHTIGE SERVICENUMMERN

KOMMUNALUNTERNEHMEN

KU Stadtwerke Gemünden am Main AöR
Schulstraße 5, 97737 Gemünden am Main
Telefon (0 93 51) 97 34-0
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 (0 93 51) 80 01-0
Fax (0 93 51) 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 (0 93 51) 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 (0 93 53) 793-0

NAHVERKEHR

Verkehrsunternehmens-Verbund
Mainfranken GmbH
Telefon (09 31) 36 886 886
www.vvm-info.de
Sprechzeiten
Montag bis Freitag 9 bis 19 Uhr,
Samstag 9 bis 18 Uhr



STRASSENLATERNE DEFEKT?

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

Telefon (0 93 51) 97 34-0
Fax (0 93 51) 97 34-23
E-Mail: info@ksg-gemuenden.de

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

Lampennummer _____

Genauere Ortsangabe _____

Datum _____

Absender _____

Telefon für eventuelle Rückfragen _____



SOMMER UND HERBST 2023

VERANSTALTUNGEN

30. Juli

SaaleMusicum, buntes Festprogramm mit Musik, Tanz, Kulinarischem und vielem mehr, 11.30 bis 21.45 Uhr, Huttenschloss-Innenhof, Gemünden

30. Juli bis 8. September:

Sommerferienprogramm der Stadt Gemünden, Infos und Anmeldung: www.unser-ferienprogramm.de/gemuenden_main

2. August, 6. September und 4. Oktober
Bauernmarkt in der Innenstadt, 9 bis 13 Uhr, Obertorstraße, Gemünden

4. August

Brückenhocker: Picknick auf der Saalebrücke, 19 Uhr, Gemünden

5. August, 2. September und 7. Oktober
Offene Stadtführung, kostenfrei, 10 Uhr, Rathaus, Gemünden

12. August und 9. September

Gästeführung zur Gemündener Weinbaugeschichte, 15.30 Uhr, Marktplatz, Anmeldung bei der Touristinfo unter (09351) 8001-1300

19. August

10 Jahre Tanzinsel, 12 bis 23 Uhr, Steinwiesen, Gemünden

24. August

Veranstaltungsreihe „Musik in der Stadt“ mit „Sounds of LA“; Bewirtung durch den Verein Stadtmarketing Gemünden, 17 bis 19 Uhr, Marktplatz

8. September

Mode- und Gewerbeschau, 15 bis 20 Uhr, Innenstadt, Gemünden

10. September

Tag des offenen Denkmals, Motto „Talent – Monument“, Führung entlang der Strecke 46 in Seifriedsburg

14. September

Veranstaltungsreihe: „Musik in der Stadt“ mit „Overdrive“, 16 bis 18 Uhr, Marktplatz, Gemünden

17. September

Apfelfest im Ronkartzgarten mit „Peter & Egon“, ab 15 Uhr, Gemünden

1. Oktober

17. Gemündener Wandertag, 11 Uhr, Lindenwiese, Infos in der Touristinformation Gemünden

1. Oktober

Weinfest des Vereinsrings, ab 14 Uhr, Adolphsbühlhalle, Adelsberg

7. und 8. Oktober

Weinfest der Trachtenkapelle Wernfeld, Samstag ab 19 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr, Festhalle, Wernfeld

15. Oktober

Herbstmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag und Flohmarkt an der Stadtmauer, 12 bis 17 Uhr, Führung durch den Ronkartzgarten, 14.30 Uhr, Treffpunkt: Ecke Maxl Bäck, Gemünden

Scherenburg-Festspiele

Ruine Scherenburg, Gemünden, Kartenvorverkauf unter: www.scherenburgfestspiele.de oder per Telefon (093 51) 54 24

5. Juli bis 14. August

„Sugar – nach dem Film ‚some like it hot‘“,
„Ein Sommernachtstraum“,
„Das kleine Gespenst“

24. Juli

Gastspiel „gankino-circus“, 19.30 Uhr

25. Juli

Gastspiel Claudia Koreck, 19.30 Uhr

31. Juli

Big Band Open Air „Big Band goes Hollywood“, 20 Uhr

7. August

Gastspiel „Quadro Nuevo“, 19.30 Uhr

15. August

Gastspiel Andreas Kümmert, 19.30 Uhr

18. August

Gastspiel Christine Eixenberger, 19.30 Uhr



Foto: Touristinfo Gemünden



Foto: Touristinfo Gemünden, Holger Leue

GUTSCHEINE GEWINNEN

Lösen Sie das Kreuzworträtsel und gewinnen Sie einen von 8 Gutscheinen über jeweils 25 Euro für die Pizzeria „Signora Sophia“ in Gemünden. Einsendeschluss ist der

10. August 2023

DER WEG ZUM GEWINN

Schreiben Sie das Lösungswort unseres Kreuzworträtsels einfach auf eine frankierte Postkarte und senden Sie diese 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

Wassersportgerät	Bündnis	zweiteiliges Turngerät	Kimono-gürtel	2	amerikanische Viehfarm	5	Männernamen	schmelzen (Schnee)
unbestimmter Artikel			englischer Männername	11		4	germanische Gottheit	
		3	10	Abk.: äußerlich		poetisch: flaches Wiesengelände		
7			Fahrzeugteil		8		1	
Saugströmung	6		würdigen, auszeichnen		9			12

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

HIER SCHMECKT'S NACH URLAUB

Einfach mal für einen Abend nach Bella Italia reisen, feinen Wein trinken und leckere Pasta essen. Klingt nach einem teuren Wochenendtrip. Doch in Gemünden liegt der kleine Urlaub direkt um die Ecke. Genauer gesagt im Restaurant „Signora Sophia“ im Hofweg 16. Für das richtige Flair sorgt die Familie Pizzulo: Mama Vita, Papa Silvano und die drei Kinder Sofia, Jacopo und Liam. Als die Familie vor sechs Jahren aus Italien nach Deutschland kam, erfüllten sie sich mit der „Signora Sophia“ einen Herzenswunsch. Heute verwöhnen sie jeden Abend ihre Gäste mit authentischer italienischer Küche und schmackhaften Getränken. Die Aufgaben sind dabei klar verteilt: Vita Pizzulo ist die gute Seele der „Signora Sophia“ und kümmert sich um die Wünsche der Gäste. Als gelernter Koch zaubert Silvano Pizzulo in der Küche Köstlichkeiten auf die Teller. Dabei bleiben keine Wünsche offen. Der Gaumenschmaus reicht von Antipasti, Bruschetta und Carpaccio über verschiedene Pizza- und Pastavariationen – auf Wunsch auch



Nach eigenem Rezept: Silvano Pizzulo stellt den Pizzateig täglich selbst aus frischen Zutaten her.

vegan oder bei der Pasta glutenfrei – bis hin zu hausgemachtem Tiramisu. Besonders beliebt: Pizzabrötchen. „Die reißen uns die Gäste förmlich aus den Händen“, erzählt Vita Pizzulo lachend. Frische Zutaten und ausgezeichnete Qualität sind für den Familienbetrieb von größtem Wert. „Den Pizzateig machen wir jeden Tag selbst und auch unsere Nudelsoßen stellen wir aus frischen Zutaten selbst her. In unserem Essen steckt eben traditionelles italienisches Kochhandwerk“, betont sie. Kein Wunder: Immerhin schwingt Silvano Pizzulo nicht nur im Restaurant, sondern auch in seiner Freizeit leidenschaftlich den Kochlöffel. „Seit wir uns kennen, kocht mein Mann für mich. Er liebt seinen Beruf einfach. Und das schmeckt man.“

Pizzeria Signora Sophia
Hofweg 16, 97737 Gemünden
Telefon 0160 5 25 92 86
www.signora-sophia.de
E-Mail: Silvanopizzulo@live.it