WINTER 2023

KUNDENMAGAZIN DER **ENERGIEVERSORGUNG GEMÜNDEN**
WWW.EVG-GEMUENDEN.DE

CLICK!

Foto: Frank Melcher – trurnit

FAIRSCHENKEN

Der Eine Welt Verein Esperanza Gemünden engagiert sich für gerechten Handel und bietet jede Menge faire Alternativen. Für jeden Tag. Auch zu Weihnachten.

ENERGIESPAREN

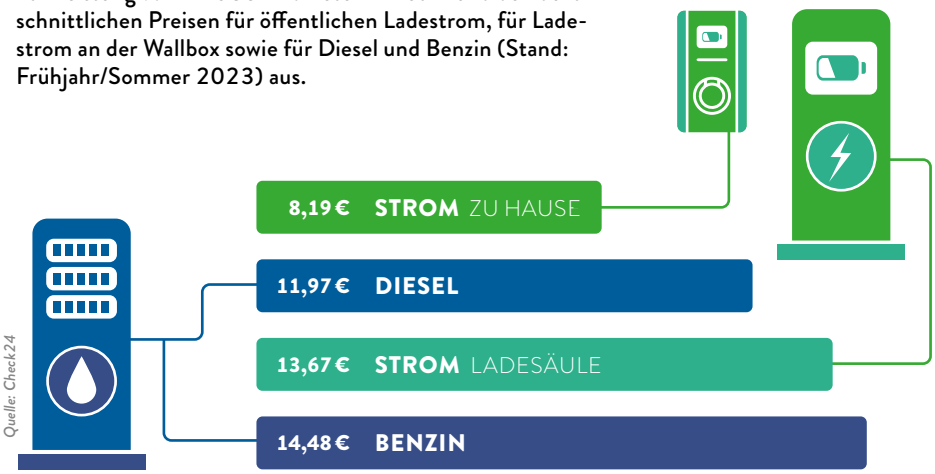
Tipps für den richtigen Dreh am Thermostatventil

RÄTSEL

Restaurantgutscheine gewinnen

WER FÄHRT GÜNSTIGER? TANK- UND LADEKOSTEN IM VERGLEICH

AUF 100 KILOMETER kostet ein daheim geladenes E-Auto über 6 Euro weniger als ein Benziner und fast 4 Euro weniger als ein Diesel. Das ergeben Berechnungen von Check24. Das Verbraucherportal geht von einer durchschnittlichen Fahrleistung von 11 085 Kilometern im Jahr und den durchschnittlichen Preisen für öffentlichen Ladestrom, für Ladestrom an der Wallbox sowie für Diesel und Benzin (Stand: Frühjahr/Sommer 2023) aus.



Quelle: Check24

Preis pro 100 Kilometer

Balkonkraftwerk anmelden

MIT DER EIGENEN MINI-SOLARANLAGE einen Teil ihres Strombedarfs selbst decken und das Klima schonen – dies möchten immer mehr Menschen in Deutschland. Doch vor der Inbetriebnahme eines solchen Balkonkraftwerks gilt es, einiges zu beachten: Betreiber sind dazu verpflichtet, ihre Mini-Solaranlage im Marktstammdatenregister der Bundesnetzagentur zu registrieren und sie dem Stromnetzbetreiber zu melden, bevor sie damit Strom produzieren dürfen. Falls noch ein alter Ferraris-Stromzähler vorhanden ist, muss dieser außerdem vor der Montage der Mini-Solaranlage einer neuen Version mit Rücklaufsperre weichen. Dies ist gesetzlich festgelegt – inzwischen aber hat die Bundesregierung einen Gesetzentwurf vorgelegt, der die Installation und den Betrieb von Balkonkraftwerken ab 2024 erleichtern soll.

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

SAUBER HEIZEN LIEGT IM TREND

RUND 75 PROZENT der in 2022 fertiggestellten Wohngebäude werden mit erneuerbaren Energien beheizt, allein 57 Prozent mit Wärmepumpen. Das geht aus Zahlen des Statistischen Bundesamts hervor. Der Trend zum sauberen Heizen zeigt sich auch bei der Planung: Rund 83 Prozent der 2022 genehmigten Wohngebäude sollen ganz oder teilweise mit erneuerbaren Energien beheizt werden. Dabei kommen Wärmepumpen in 71 Prozent der genehmigten Neubauten als primäre Heizung zum Einsatz. Zu den erneuerbaren Energien bei Heizungen zählen neben Erd- oder Luftwärmepumpen (Geothermie oder Umweltthermie) auch Solarthermie, Holz (Pelletheizungen oder Kaminöfen), Biogas/Biomethan sowie sonstige Biomasse.

Foto: stock.adobe.com – tl6781

IMPRESSUM

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

LIEBE KUNDINNEN, LIEBE KUNDEN,

ein nicht nur für die Energiebranche herausforderndes und spannendes Jahr neigt sich seinem Ende entgegen. Zeit, um Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, einmal Danke zu sagen – für das Vertrauen, das Sie uns in den vergangenen Monaten geschenkt haben.
Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben fröhliche Weihnachten, ein paar ruhige Tage zum Entspannen und alles erdenklich Gute für das kommende Jahr 2024.

Ihr Team der
Energieversorgung Gemünden

Foto: iStock.com – RamolaTavani

Vermeintliche Energiesparbox

DIE BUNDESNETZAGENTUR WARNT vor fragwürdigen Energiesparversprechen, die mit sogenannten Stromsparboxen im Online-Handel gemacht werden. Laut Werbung würden diese den Stromfluss im Haushalt stabilisieren und so zu einer niedrigeren Rechnung führen. Dafür würde es genügen, ein solches Gerät in die Steckdose zu stecken. Beworben werden solche Produkte als Energie- oder Stromsparbox, Elektrosparbox oder Energiespargeräte. Die per Testkauf außerhalb der EU erworbenen Produkte wiesen unter anderem sichtbare formale Mängel, wie beispielsweise falsche CE-Kennzeichnungen, auf. Statt auf den Nepp reinzufallen, sollten sich Verbraucher an bewährte Maßnahmen zum Energiesparen halten.

INHALT

Porträt: Weltladen Esperanza in Gemünden
SEITE 4

Für Kids: Wunderwerke Ohren
SEITE 10

Wasser: Heiße Wintertees tun gut
SEITE 6

Veranstaltungen in und um Gemünden
SEITE 15

ENERGIESPAREN IM WINTERURLAUB

OB IM HEIMATURLAUB bei Familie und Freunden oder am fernen Reiseziel: Rund um Weihnachten und Silvester sind viele Menschen unterwegs. Wer über die Feiertage verreist, gönnt am besten auch seinen elektrischen Geräten eine Pause. Denn sonst ziehen Boiler, Fernseher, Computer, Spielkonsolen oder WLAN-Router im Bereitschaftsmodus weiter Energie. Und das summiert sich: Je nach Anzahl und Art der Geräte kann der Stand-by-Betrieb in einem Dreipersonenhaushalt bis zu 20 Prozent der jährlichen Stromkosten ausmachen. Ein kleiner Rundgang durch die eigenen vier Wände hilft, jedes Gerät zu erwischen. Oft geben leuchtende Lämpchen und Displays einen Hinweis darauf, wer heimlich Strom zapft. Zudem sollte man vor dem Urlaub die Heizung herunterfahren. Bei Abwesenheit von wenigen Tagen sollte die Temperatur auf 15 Grad Celsius, bei längerer Abwesenheit noch etwas niedriger eingestellt werden. Zu kalt darf es in Wohnräumen allerdings nicht werden, sonst droht Schimmel.

Foto: stock.adobe.com – Maria Sbytova

FAIRSCHENKEN

Leckere Naschereien, hübscher Schmuck und originelle Kleinigkeiten – im **Weltladen Esperanza** gibt es jede Menge Geschenkalternativen. Fair produziert und gehandelt.

Ursel Werner ist eine von etwa 25 Ehrenamtlichen, die im Weltladen fair gehandelte Waren verkaufen – Beratung inklusive.

Wie wäre es, einen Adventsnachmittag mit Schokotrüffeln aus hochwertigen Kakaobohnen zu versüßen? Oder sich mit einem authentischen Darjeeling aus Bio-Anbau nach einem Herbstspaziergang genussvoll aufzuwärmen? Wer hochwertige Produkte sucht und zugleich den fairen Handel unterstützen möchte, sollte einmal im Weltladen Gemünden vorbeischauen. In den Regalen des kleinen, aber feinen Geschäfts stehen neben Kaffee und Tee auch exotische Gewürze, Trockenlebensmittel, wie Nudeln, und Süßigkeiten, wie Gummibärchen oder Kekse. Nachhaltige Kosmetik, Schmuck und handgefertigte Dekoartikel gehören ebenso zum Sortiment wie eine Auswahl aus bunten Filz- und Holzspielsachen. Selbst die Klassiker unterm Baum gibt es hier: fair gehandelte Socken und Unterwäsche.

Sichtbar sein, sichtbar machen

Eine Tafel Schokolade für 99 Cent und das Pfund Kaffee für knapp vier Euro. An solche Preise haben wir uns in Deutschland gewöhnt. Wie sie zustande kommen und vor allem, was davon bei den Erzeugerinnen und Erzeugern bleibt, damit beschäftigen sich nur die wenigsten. Fakt ist: Hungerlöhne, Ausbeutung und Kinderarbeit sind in vielen Ländern der Welt immer noch harte Realität. Diesem Missstand tritt der Weltladen Esperanza in Gemünden als einer der bundesweit 800 Weltläden entschieden entgegen. Das Sortiment stammt zu großen Teilen aus dem globalen Süden. „Wir verkaufen zu Preisen, von denen die Produzentinnen und Produzenten leben können. Zudem schmeckt und spürt man den Qualitätsunterschied zu Billigprodukten aus dem Supermarkt“,

Fotos: Frank Melcher – trurnit

Doris Betz und Wolfgang Fella besprechen regelmäßig, welche Produkte ins Sortiment kommen.

WELTLADEN ESPERANZA
Scherenbergstraße 6
97737 Gemünden

Öffnungszeiten
Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
9.30 bis 12.30 Uhr und
14 bis 18 Uhr
Mittwoch und Samstag
9.30 bis 12.30 Uhr

Kontakt
weltladengemuenden@gmail.com
weltlaeden.de/gemuenden

erklärt Wolfgang Fella. Er ist der 1. Vorsitzende des „Eine Welt Verein Esperanza Gemünden“ und arbeitet als solcher tatkräftig im Geschäft mit.

Aus dem gemeinnützigen Verein erwuchs 1994 der Weltladen. Zunächst in einer kleinen Nebenstraße, heute direkt am Marktplatz. Derzeit kümmern sich rund 25 Ehrenamtliche um die Kundschaft – meist Rentnerinnen und Rentner mit viel Herz für Gerechtigkeit. „Bei uns spielen Erfahrung, Alter und Hintergründe keine Rolle“, macht Wolfgang Fella klar. „Denn hier geht es weniger um maximalen Verkaufserfolg, sondern vielmehr um Zeit für das Gespräch mit den Kundinnen und Kunden und die Möglichkeit, Anfragen zu beantworten oder Produktwünsche entgegenzunehmen.“

Viel mehr als nur Fairtrade

Die Tätigkeit des Vereins beruht auf drei Säulen: dem Verkauf fair gehandelter Produkte, der Bildungsarbeit und der politischen Kommunikation. „Seit vielen Jahren sind wir regelmäßig in Schulen und informieren über den fairen Handel“, erzählt die 2. Vorsitzende Doris Betz und zeigt auf das Ortsschild auf dem Marktplatz direkt vor der Tür: „Seit 2017 ist Gemünden zertifizierte Fairtrade-Stadt.“

Fair im Sinne des Weltladens beschränkt sich aber nicht darauf, mehr oder weniger exotische Waren zu vernünftigen, weil gerechten Preisen anzubieten. Rund zehn Prozent des Sortiments sind sogenannte Nicht-Regulärprodukte. Dieses wechselnde Angebot stammt aus nachhaltiger Produktion und dient sozialen Zwecken ganz in der Nähe. Wie zum Beispiel ein Brotaufstrich, der in einem Betrieb von benachteiligten Menschen hergestellt wird.

Zudem spielt das Thema Nachhaltigkeit für den Verein eine wichtige Rolle. Viele der Produkte im Weltladen haben Bioqualität und stammen aus nachhaltiger Produktion, sind Recycling- oder Upcycling-Waren. Aber der Laden sammelt auch Naturkork, Kronkorken oder Handys. Aus dem Kork entstehen Schuhsohlen, mit der Kronkorken-Sammlung wird der Tierschutz unterstützt und Handy-Recycling spart wertvolle Rohstoffe. „Einsatz für weltweite Gerechtigkeit und Umweltschutz gehören einfach zusammen“, begründet Wolfgang Fella das Engagement.

Passend zur Weihnachtszeit bietet das Geschäft eine große Auswahl an Geschenkartikeln an. Etwa handgefertigte Deko- und Kunstartikel aus Nepal, lustige Figuren für das nächste Puppenspiel, samtweiche Schals in verschiedenen Farben und Mustern, exklusive Ohrringe, Halsketten, Armbänder, Ringe und vieles mehr. Auf einen Artikel ist der Verein besonders stolz: den Dreiflüssestadt-Kaffee. Die fair produzierten und gehandelten Bohnen kommen aus einer kleinen Kooperative im Hochland von Peru. Zu den Highlights gehört zudem die große Auswahl an Schokoladen von höchster Qualität – geschmacklich über jeden Zweifel erhaben und häufig sogar aus biologischem Anbau. „Und wer freut sich nicht über süße Leckereien oder Weihnachtsgeschenke mit mehr Sinn dahinter“, lacht Doris Betz.

Das Angebot im Weltladen ist größer, als die meisten glauben. Es reicht von Nahrungs- und Genussmitteln – etwa Kaffee (unten) über Haushaltsprodukte, wie Bürsten und Seifen (links), …

… attraktiven und bezahlbaren Schmuck (links oben) sowie verschiedene Accessoires (links unten) bis zu Spielzeug (unten).

HE MISCH

Wenn es draußen kalt ist, tut eine dampfende Tasse Wintertee mit Früchten und Gewürzen besonders gut. Drei köstliche Rezepte, die auf die Festtage einstimmen, finden Sie unter **mehr.fyi/wintertee**

ISSE UNG

Selbst gemachter **WINTERTEE** wärmt und fördert die Gesundheit. Warum Früchte, Gewürze und Kräuter im Tee dem Körper guttun und bei unserer Autorin Susanne schöne Erinnerungen wecken.

Mittlerweile duftet es in der ganzen Wohnung nach Orange und Gewürznelken. Mein Drink ist fertig. Die würzige Mischung erinnert an unbeschwerte Kindertage im Advent. Die ersten Schlucke nehme ich ganz vorsichtig: Warm rinnt die Flüssigkeit durch die Kehle in den Bauch. Ich schließe die Augen. Schluck für Schluck. Atme dabei ruhig und gleichmäßig.

So oder ähnlich geht es vielen, die Tee genießen. Rituale rund um das Aufgussgetränk bringen Entspannung in den Alltag. Zutaten wie Zitrone, Zimt und Ingwer stärken zudem das Immunsystem, können Erkältungen vorbeugen oder deren Symptome lindern. Denn sie enthalten Vitamine und Antioxidanzien – also chemische Verbindungen, die sogenannte „freie Radikale" im Körper hemmen. Gibt es zu viele freie Radikale, entsteht „oxidativer Stress". Dieser wiederum soll Krankheiten mitverursachen können.

Nicht zuletzt wärmt Wintertee von innen heraus. Das kann gerade an kalten Tagen sehr angenehm sein. Übrigens lässt sich die Vorfreude auf das Getränk noch steigern, wenn man es selbst zubereitet. Dann weiß man auch genau, was drin ist!

Foto: stock.adobe.com – Juan Moyano/Stocksy

FRÜCHTE, GEWÜRZE UND KRÄUTER – SO WIRKEN SIE:

Zitronen und Orangen
Sie stärken unter anderem das Immunsystem. Die Früchte sind bekannt für ihren Vitamin-C-Gehalt. Dazu enthalten sie antioxidative Verbindungen, also freie Radikale-Fänger.

Nelken
Ihre ätherischen Öle können zum Beispiel die Kälteempfindlichkeit von Zähnen reduzieren. In heißen Getränken entfaltet die Pflanze ihren würzigen, unverwechselbaren Geschmack.

Kardamom
Es soll den Kreislauf anregen, die Durchblutung fördern, eine antibakterielle Wirkung haben – und dazu Mundgeruch hemmen.

Zimt
Diesem Gewürz wird nachgesagt, dass es blutdrucksenkend wirkt. Außerdem könnte es beim Abnehmen helfen. Das ist allerdings nicht bewiesen.

Ingwer
Die Ingwerwurzel kann bei Erkältungen helfen und die Verdauung anregen. Für den scharfen Geschmack sind Gingerole zuständig. Diese Scharfstoffe können Übelkeit lindern.

DAS PERFEKTE TEEWASSER

Leitungswasser eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Tee. Trinkwasser gilt in Deutschland als das am besten kontrollierte Lebensmittel. Die Trinkwasseraufbereitung unterliegt ständigen Kontrollen der Wasserversorger. Das Wasser ist frei von Schadstoffen und Verunreinigungen. Es bildet somit eine reine und unverfälschte Basis für Tee oder Heißgetränke.

Wer sich Tee kocht, verwendet am besten frisches Wasser, das enthält ein Optimum an Sauerstoff. Dieser bringt die Aromen besonders gut zur Geltung. Außerdem wichtig: die richtige Wassertemperatur. Manche Teesorten wie beispielsweise grüner Tee benötigen bestimmte Gradzahlen, damit sie ihr volles Aroma entfalten und nicht bitter schmecken. Um hier sicherzugehen, hilft ein Thermometer oder ein Wasserkocher mit einstellbarer Wassertemperatur.

Ein kleines Abc der Teezubereitung bietet die Website von planetwissen. Einfach in die Suchfunktion das Stichwort „Teezubereitung" eingeben: **www.planet-wissen.de**

NACHTS UND BEIM LÜFTEN WENIGER HEIZEN

Wer schlafen geht oder die Wohnung für längere Zeit verlässt, sollte die Heizung runterdrehen. Das Gleiche gilt beim Lüften – sonst arbeitet das Thermostat vergeblich gegen die kühle Zugluft an. Während der Nachtstunden kann die Raumtemperatur in Wohn- und Arbeitsräumen um 5 Grad Celsius gesenkt werden.

75 MILLIONEN

Thermostate in deutschen Haushalten sind älter als 20 Jahre und womöglich defekt.

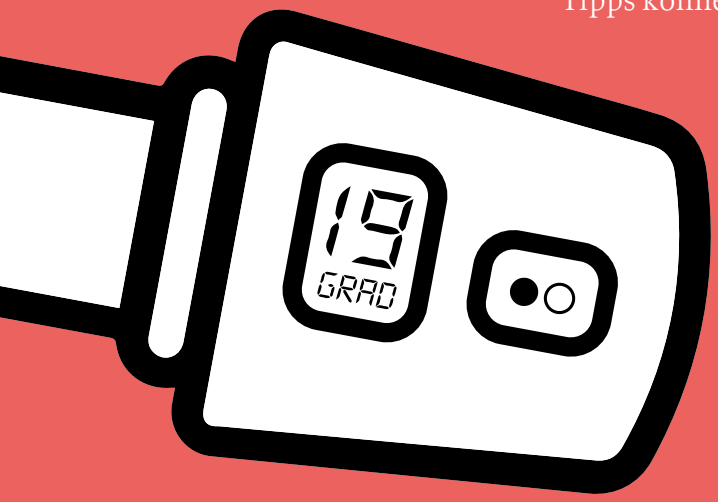
21

NICHT VOLL AUFDREHEN

Sparfüchse aufgepasst: Man heizt nicht schneller, sondern nur länger, wenn man das Thermostat auf die höchste Stufe stellt. Auf Stufe „5“ zum Beispiel so lange, bis der Temperaturfühler die zugeordnete Temperatur von etwa 28 Grad registriert. Wenn Sie nur 20 Grad im Raum haben möchten, zahlen Sie also unnötig Heizkosten.

DER richtige DREH

Das Thermostat am Heizkörper hilft beim **Energiesparen** – egal, ob von Hand bedient oder automatisch programmiert. Mit diesen Tipps können Sie den Einspareffekt noch erhöhen.



DIE RICHTIGE TEMPERATUR WÄHLEN

Mit einem manuellen Thermostat lässt sich die gewünschte Raumtemperatur an jedem Heizkörper einzeln einstellen. Es gibt fünf Stufen: „1“ entspricht etwa 12 Grad, „5“ circa 28 Grad. Mit jeder Stufe erhöht sich die Temperatur um rund vier Grad. In der Regel reichen Temperaturen von 18 Grad im Schlafzimmer, 21 Grad im Wohnzimmer und 22 Grad im Badezimmer vollkommen aus.

ALTE THERMOSTATE ERSETZEN

Sind Thermostate älter als 15 Jahre, reagieren sie oft nur noch schlecht oder gar nicht mehr und sollten ausgewechselt werden. Mit etwas handwerklichem Geschick können Sie dies problemlos selbst erledigen. Achten Sie dabei auf das Gewinde an Ihrem Heizkörper und verwenden Sie bei Bedarf einen passenden Adapter.

PROGRAMMIERBARE THERMOSTATE

Beim Austausch alter Thermostate lohnt sich der Umstieg von manuellen auf programmierbare Modelle. Letztere messen die Raumtemperatur und steuern das Heizkörperventil automatisch. Sie müssen lediglich einmal programmieren, zu welcher Tageszeit mit welcher Temperatur Sie heizen möchten. Programmierbare Thermostate lassen sich an allen Heizkörpern anbringen. Meist liegen den Geräten geeignete Adapter bei.

Online, aber sicher!

Ob Viren oder Phishing-Mails: **INTERNET-BETRÜGER** nutzen die verschiedensten Maschen, um an Daten und Geld zu kommen. Auch Privatpersonen geraten immer öfter ins Visier. Vier Tipps, um sich zu schützen.

Foto: Westend61 / Cultura RF / Andrew Brookes

Besser geschützt: Ein Fingerabdruck verspricht mehr Sicherheit beim Sperren des Smartphones.

Sicher im Netz surfen – ist das überhaupt möglich? Ja. Die Verbraucherzentrale hat Tipps zusammengestellt, wie Sie Handy, Tablet und PC schützen: **mehr.fyi/sicher-im-internet**

1 | SICHERE ZUGANGSDATEN

Es sollte mindestens acht Zeichen lang sein, aus Groß- und Kleinbuchstaben, Ziffern sowie Zeichen bestehen, keinen persönlichen Bezug haben und zufällig gewählt sein. Das empfehlen Experten bei der Wahl des Passwortes. Wichtig: Kein Universal-Kennwort verwenden. Wer ganz auf der sicheren Seite sein möchte, nutzt die Zwei-Faktor-Authentifizierung: Dabei bestätigen Nutzer jeden Anmeldeversuch zusätzlich per E-Mail oder über ihr Smartphone.

2 | DIE SOFTWARE MACHT'S

Ob Betriebssystem, Webbrowser oder Programm: Sicherheitslücken können überall und jederzeit auftreten – und sind ein Einfallstor für Cyberkriminelle. Doch ein simpler Trick hilft! Die Software regelmäßig updaten – und die automatische Aktualisierung aktivieren. Außerdem empfiehlt sich ein Anti-Viren-Programm. Es erkennt Schadsoftware, verhindert deren Eintritt ins System – und informiert User, falls doch mal ein Virus oder Trojaner das Endgerät infiltriert hat.

4 | RISIKOFAKTOR MENSCH

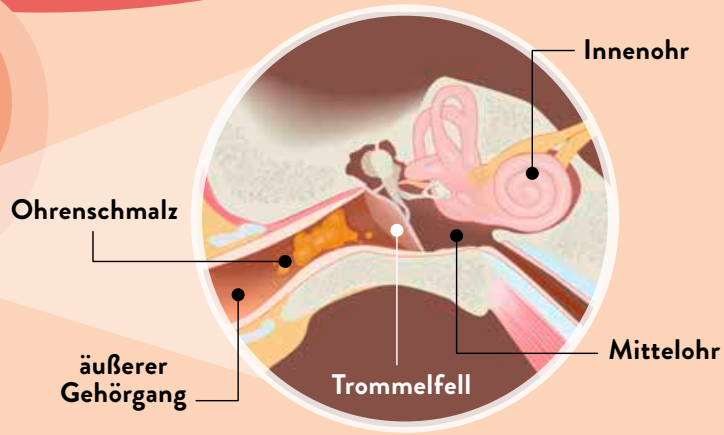
Die größte Gefahr sitzt vor dem Bildschirm. Denn der Nutzer ist schlussendlich derjenige, der den falschen Klick an der falschen Stelle macht. Deshalb ist es ratsam, mit Vorsicht im Netz unterwegs zu sein. Und sich lieber die Zeit zu nehmen, um selbst im Internet zu schauen: Welche Erfahrungen haben andere Nutzer gemacht? Stimmt die Meldung, die ich gelesen habe oder handelt es sich nur wieder um Fake News? Eine kurze Recherche kann viel Ärger ersparen.

3 | VORSICHT BEI ANHÄNGEN VON E-MAILS UND LINKS

Der Absender ist unbekannt? Der Betreff ist voller Rechtschreibfehler und ergibt keinen Sinn? Oder der Nutzer wird aufgefordert, sofort zu handeln, bevor ein Account gesperrt wird? Dann ist Vorsicht geboten! Denn Anhänge und Links sind meist Viren oder Trojaner und verbreiten sofort nach dem Anklicken ihr Unwesen. Oder führen auf eine Fake-Seite, die dem Original zwar nahekommt, aber nur die Daten der Nutzer abgreifen will – das sogenannte Phishing. Also, was tun? Die E-Mail ungeöffnet löschen.

HÖR MAL ZU

Die Ohren sind ein echtes **WUNDERWERK.** Ohne sie könnten wir nichts hören, aber auch nicht sprechen. Wir haben uns mal umgehört für euch!



COOLES OHRENSCHMALZ!

Die meisten von uns finden Ohrenschmalz ja ganz eklig. Dabei ist dieser Stoff unheimlich nützlich. Er sorgt nämlich dafür, dass die Haut in unseren Ohren feucht bleibt und Schmutz und Staub aus dem Gehörgang herausbefördert werden. Außerdem schützt das Schmalz vor Bakterien und hält Insekten davon ab, in die Ohren zu krabbeln.
Gut zu wissen: Nehmt keine Wattestäbchen zum Säubern, weil das die empfindliche Haut im Gehörgang verletzen könnte! Besser den kleinen Finger oder ein Tuch zum Putzen nehmen!

SO HÖREN TIERE

1000 – 200 000 Hertz

So ist die Hörfrequenz von Fledermäusen. Bei Menschen liegt sie bei circa 20 bis 20 000 Hertz.

Fledermäuse sind die Säugetiere, die am besten hören. Weil sie nachts und in völliger Dunkelheit aktiv sind, verlassen sie sich auf ihre Ohren. Um sich zu orientieren, geben sie Ultraschallrufe ab, die für uns nicht zu hören sind. So finden sie sich auch ohne Licht zurecht und spüren ihre Beute auf.

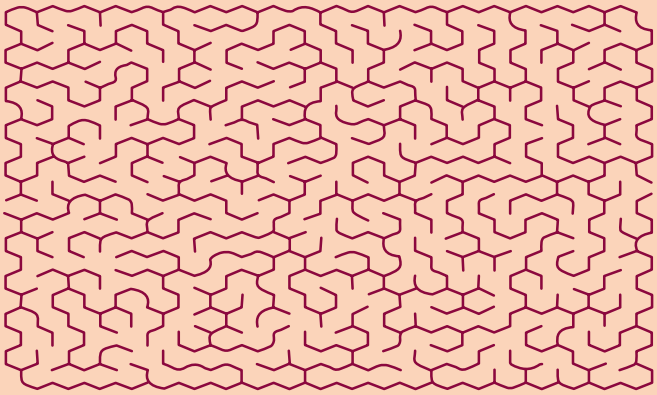
HÖRT, HÖRT!

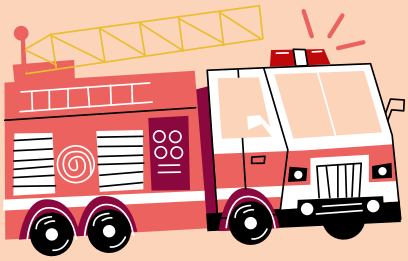
Nicht nur Omas oder Opas hören oft schlecht, manchmal brauchen sogar ganz kleine Kinder schon ein Hörgerät. Damit hören sie, was für uns völlig normal ist: Musik, Vogelgezwitscher, eine Autohupe oder die Gutenachtgeschichte.

OLDSCHOOL-HANDY

Unser Handy funktioniert ganz ohne Strom, Apps und Netz. Alles, was ihr braucht, sind zwei leere Konservendosen, einen langen Bindfaden, einen Nagel und einen Hammer! Als Erstes schlagt ihr ein Loch in die Mitte der Dosenböden. Dann den Faden einfädeln und so verknoten, dass er nicht durchs Loch flutscht. Jetzt stellt ihr euch so hin, dass der Faden gespannt ist. Und schon könnt ihr euch unterhalten: Einer spricht in seine Dose, die andere hält sich ihre ans Ohr. Cool, oder?

TA TÜ TA TA





Oje, es brennt! Die Feuerwehr ist schon unterwegs, das kann man hören. Aber irgendwie findet sie den schnellsten Weg nicht! Hilf der Feuerwehr und lotse sie so schnell wie möglich durch das Labyrinth!

Playlist

GANZ VIELE OHRWÜRMER

	KÜNSTLER	TITEL
01.	RIAN	SCHWARZES SCHAF – AKUSTIK
02.	BUMMELKASTEN	ROLLTREPPENMAX
03.	DIE LOCHIS	LIEBLINGSLIED
04.	LUKAS RIEGER	UP, UP, UP (NOBODY'S PERFECT)
05.	VDSIS, DUSTIN, ARTUR	BLEIB ZUHAUSE
06.	RAY DALTON, ALVARO SOLER	MANILA
07.	EDDI & DÄN	DIE PIRATEN
08.	PINK, WILLOW SAGE	COVER ME IN SUNSHINE
09.	AVA MAX	MAYBE YOU'RE THE PROBLEM
10.	DEINE FREUNDE	SCHOKOLADE

Spotify® Link

Fotos: stock.adobe.com: Anna, David Martinez Aparicio/Wirestock, anoushkatoronto; Illustrationen: Camilo Toro, freepik.com

SILVESTER-KRACHER

Warum sollten zu Neujahr nur Feuerwerke funkeln? Diese drei **Silvesterrezepte** bringen die Augen Ihrer Gäste zum Leuchten und lassen die Geschmacksknospen aufblühen.

Zutaten für 12 Personen:
- 300 g rote Linsen
- Salz, Pfeffer
- 200 g eingelegte Kürbiswürfel aus dem Glas und etwas Kürbissud
- 1–2 EL Essig
- 6 EL Olivenöl
- 6 Blätter bunter Salat
- 500 g geräucherte Forelle
- 3 Avocados
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 12 Wachteleier
- schwarzer Sesam

LINSENSALAT MIT FORELLE, AVOCADO UND WACHTELEI

1. Linsen in Salzwasser ca. 8 Minuten gar kochen. Durch ein Sieb abgießen und kalt abbrausen. Die Kürbiswürfel zerkleinern und mit den Linsen, 3 EL Kürbissud, Essig und 4 EL Olivenöl verrühren. Linsensalat mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
2. Salatblätter waschen und trocken schütteln. Fisch in mundgerechte Stücke zupfen. Avocados jeweils von Stein und Schale befreien, würfeln, sofort mit Zitronensaft und dem übrigen Olivenöl (2 EL) marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Linsensalat, Avocados und Fisch in Gläser schichten, mit Salatblättern anrichten. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Wachteleier darin zu Mini-Spiegeleiern braten. Wachteleier auf den Salat setzen, mit schwarzem Sesam garnieren und servieren.

Vorbereitungszeit:
15 Minuten
Zubereitungszeit:
20 Minuten

IN GIN GEBEIZTER LACHS AUF SÜSSKARTOFFEL-RÖSTIS

Bitte beachten:
Lachs muss vor dem Servieren 24 Stunden beizen
Vorbereitungszeit:
40 Minuten
Zubereitungszeit:
25 Minuten

1. Das Lachsfilet unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, mit Gin und Limettensaft einreiben und mit den Dillstängeln belegen. 45 g Salz mit 65 g Zucker mischen und auf dem Filet verteilen. Den Lachs in eine Form geben und mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank 24 Stunden lang beizen.
2. Crème fraîche mit Mayonnaise und Wasabi verrühren, mit Salz würzen. Rettich schälen und fein würfeln. Weißweinessig mit 1 TL

Zu diesen beiden Silvester-Rezepten passt ideal noch eine Gurken-Wasabi-Kaltschale mit Papadams. Das Rezept und die Zutaten finden Sie unter: **mehr.fyi/lecker**

EINKAUFS-ZETTEL
QR-Code scannen und alle Rezept-Zutaten bequem aufs Smartphone laden

Zucker, Salz, 1 EL Sonnenblumenöl und dem Sesamöl verrühren, die Rettichwürfel damit marinieren.

3 Süßkartoffeln schälen und waschen. Zur Hälfte grob raspeln, zur anderen Hälfte fein raspeln. Raspel vermischen und die Eier darunterkneten. Röstimasse mit Salz würzen. In einer Pfanne das übrige Öl erhitzen, dann portionsweise 12 esslöffelgroße Rösti braten. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Dillstängel vom gebeizten Lachs abstreifen, Filet unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Mit einem scharfen, flexiblen Messer den Lachs quer in möglichst feine Scheiben schneiden. Rettichsprossen vom Beet schneiden und unter den Rettichsalat mischen. Auf die Rösti einen Klecks Wasabi-Creme setzen, Lachsscheiben und Rettichsalat darauf anrichten. Rösti auf einer Platte servieren – guten Appetit!

Zutaten für 12 Portionen:

- 1 kg Lachsfilet (am besten Lachs in Sushi-Qualität beim Fischhändler vorbestellen)
- 4 cl Gin
- 2 EL Limettensaft
- 6 Stiele Dill
- ca. 50 g Salz
- ca. 70 g Zucker
- 150 g Crème fraîche
- 50 g Mayonnaise
- 10–20 g Wasabi-Paste
- 500 g weißer Rettich
- 1 TL Weißweinessig
- 9 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Sesamöl
- 400 g Süßkartoffeln
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Kästchen Rettichsprossen

Foto: Marko Gadec/Petra Kargl/trurnit GmbH

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) 7 93-0

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

evg
ENERGIEVERSORGUNG
gemünden gmbh

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 _____

Genaue Ortsangabe _____

_____

_____

Datum _____

Absender _____

_____

_____

Telefon für eventuelle Rückfragen _____

WINTER 2023
VERANSTALTUNGEN

6. Dezember
Bauernmarkt in der Innenstadt, 9 bis 13 Uhr, Obertorstraße, Gemünden

8. Dezember
Adventszauber um den Marktbrunnen, ab 16 Uhr, mit Besuch von Nikolaus und Knecht Ruprecht, Marktplatz, Gemünden

7. Dezember
Puppenbühne Tim Sperlich, 16 Uhr, Scherenberghalle, Gemünden

7., 14. und 21. Dezember
Vorlesestunde für Kinder von fünf bis zehn Jahre, 16 Uhr, Lesesaal, Stadtbibliothek Gemünden, Eintritt frei!

9. Dezember
Weihnachtsmarkt des Schützenvereins und der Trachtenfreunde Langenprozelten, 14 bis 21 Uhr, am Schützenhaus Langenprozelten

10. Dezember
Weihnachtsmarkt mit Adventskonzert der Trachtenkapelle, 12 Uhr, Festplatz, Wernfeld

13. und 20. Dezember
Bürgermeistergrillen, 11 bis 13 Uhr, Marktplatz, Gemünden

15. Dezember
Adventszauber um den Marktbrunnen, ab 16 Uhr; von 18 bis 20 Uhr: Christmas Party mit dem Jets Duo, Marktplatz, Gemünden

16. Dezember
1. Gemündener Schlosshof-Weihnacht, ab 15 Uhr, Huttenschlosshof, Gemünden

17. Dezember
Adventskonzert der Musikschule, 16 Uhr, Stadtkirche St. Peter und Paul, Gemünden

17. Dezember
Weihnachtskonzert der Trachtenkapelle Adelsberg e. V., 17 Uhr, Adolphsbühlhalle, Adelsberg

22. Dezember
Adventszauber um den Marktbrunnen, ab 16 Uhr, Wichtelweihnacht: Geschenk mitbringen, unter den Weihnachtsbaum legen und ein anderes mitnehmen; Marktplatz, Gemünden

23. Dezember
„Offenes Singen“, Kammerchor, Schüler und Lehrerensemble der Musikschule laden ein zum Mitsingen, 17 Uhr, Kirche Hl. Dreifaltigkeit, Gemünden

30. Dezember , 13. Januar, 17. Februar
Kino-Klassiker im „Kleinen Kino“ im Huttenschloss , 19.30 Uhr, Einlass ab 19 Uhr, Kinosaal, Huttenschloss

31. Dezember
Silvesterlauf, Veranstalter: Stadtmarketingverein Gemünden aktiv, Marktplatz, Gemünden

13. Januar und 17. Februar
Spiel und Spaß: Rommé, Canasta, Rummikub, Scrabble, Kniffel und weitere Spiele, ab 15 Uhr, Museums-Café, Huttenschloss, Gemünden

10. Februar
„Es Gemünnemer Züchle künnt“, Ostring- Friedenstraße – Bahnhofstraße – Obertorstraße – Marktplatz, Abmarsch: 13.30 Uhr

Foto: Jasna Blaic

Foto: Jasna Blaic

Foto: Else Platzer

GUTSCHEINE GEWINNEN

Lösen Sie das Kreuzworträtsel und gewinnen Sie einen von acht Schlemmergutscheinen über jeweils 25 Euro für den Gasthof Zur Linde in Gemünden. Einsendeschluss ist der

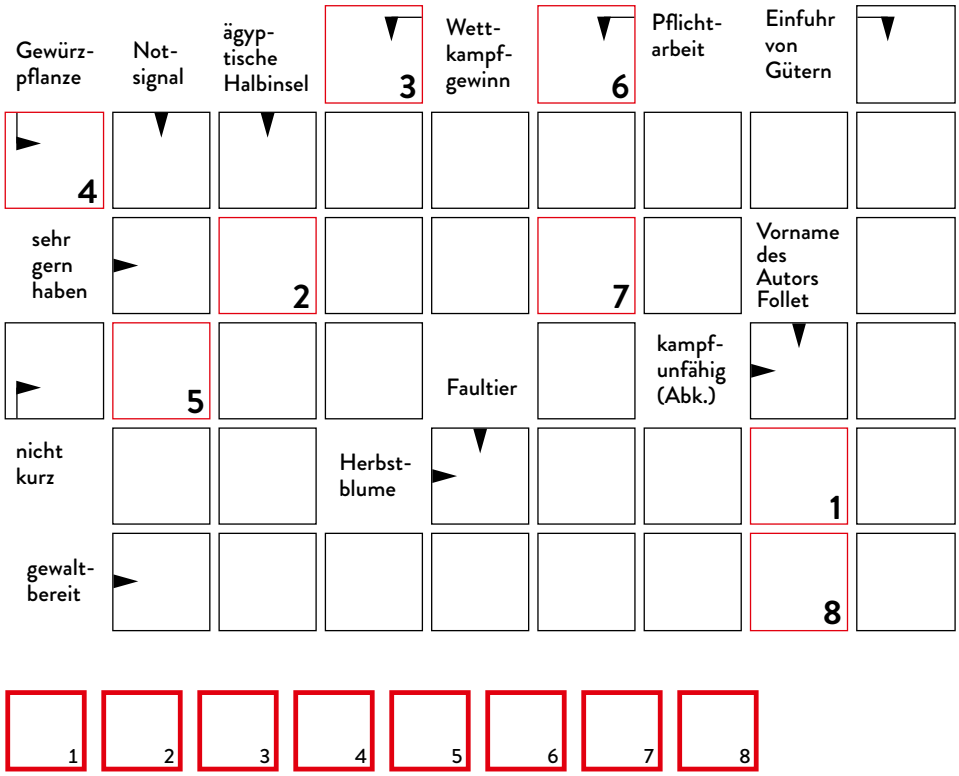
13. Dezember 2023

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



MA(H)L WIEDER FRÄNKISCH!

Den meisten Gemündenerinnen und Gemündenern ist der Gasthof Zur Linde ein Begriff. Seit einigen Jahren bewirtet Familie Vierheilig zusammen mit einem kleinen Team ihre Gäste im großen gelben Haus. In attraktivster Lage direkt an der Fränkischen Saale und mit Blick auf die Scherenburg. Folglich verweilen Radsport-Fans sowie Urlauberinnen und Urlauber gern in einem der 19 Hotelzimmer. Bekannt ist der Gasthof vor allem für seine gute Küche. Typisch fränkische Gerichte, wie Schäufele mit Kartoffelklößen und Tafelspitz in Meerrettichsoße, locken immer wieder Auswärtige in die Drei-Flüsse-Stadt.

Im Betrieb sind die Aufgaben klar aufgeteilt: Inhaberin Claudia Vierheilig bedient die Kundschaft. „Der direkte Kontakt zu unseren Gästen ist das Herzstück meiner Arbeit“, erzählt sie. Und weiß, wovon sie spricht. Denn sie ist in der Gastronomie aufgewachsen. „Unter Menschen zu sein und ihnen mit unserem Können eine Freude zu bereiten, erfüllt mich immer wieder aufs Neue“, ergänzt sie. Am Herd zaubert ihr Mann leckere Gerichte nach Traditionsrezepten. Nicht gerade fränkisch, aber trotzdem besonders beliebt, ist sein Knoblauchschnitzel mit hausgemachtem Tzatziki. „Dafür kommen einige sogar regelmäßig aus Würzburg hergefahren“, lacht Claudia Vierheilig und erklärt: „Unser Essen schmeckt einfach, weil bei uns Frische und Qualität das A und O sind. Vom Blaukraut bis hin zu jedem einzelnen Tafelspitz bereiten wir alles selbst zu – da steckt viel Zeit und Liebe drin.“

Gasthof Zur Linde, Hafenstraße 1, 97737 Gemünden,Telefon (0 93 51) 33 57, www.zur-linde-gemuenden.de E-Mail: info@zur-linde-gemuenden.de

Beste Küche in Top-Lage mit schöner Terrasse für laue Sommerabende: Es gibt viele Gelegenheiten und Gründe dafür, in der Linde einzukehren.