

CLICK!



URLAUB AUF VIER PFOTEN

Tipps für ein stressfreies
Verreisen mit dem geliebten
Vierbeiner

JUBILÄUM

Die Scherenburgfestspiele
feiern ihren 35. Geburtstag

RÄTSEL

Einkaufsgutscheine
gewinnen



Foto: stock.adobe.com – Gina Sanders

Energetisch sanieren lohnt sich

MIETER UND KÄUFER zahlen für eine energetisch sanierte Immobilie einen höheren Preis. Deshalb empfiehlt das Institut für Weltwirtschaft (IfW) Haus- und Wohnungsbesitzern, ihre Immobilie energetisch fit zu machen. Die Fachleute haben ermittelt, dass eine Eigentumswohnung in den Energieklassen A+ oder A rund 650 Euro pro Quadratmeter mehr kostet als eine vergleichbare Immobilie der Klassen D oder E. Bei den Monatsmieten liegt die Differenz bei 0,85 Euro pro Quadratmeter. Den Preisaufschlag gibt es aber nur, wenn ein Bedarfsausweis die Energieeffizienz nachweist. Bei Neubauten ist dies Pflicht. Mit einem Verbrauchsausweis fällt die Preissteigerung deutlich geringer aus. Wichtig ist in jedem Fall, alle Infos transparent darzulegen. Eine Sanierung kostet rund 700 Euro pro Quadratmeter, von denen aber die staatlichen Zuschüsse noch abgezogen werden. Für die Studie hat das IfW die Kauf- und Mietpreise von Eigentumswohnungen aus den Jahren 2014 bis 2024 in 19 deutschen Städten ausgewertet. ■

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

Dynamische Preise kommen

NEUER STROMTARIF Seit 2025 müssen Stromlieferanten Haushalten einen dynamischen Stromtarif anbieten, wenn diese einen digitalen Stromzähler (einen sogenannten Smart Meter) besitzen. Der Einbau dieses Geräts ist für alle Haushalte mit einem Stromverbrauch von mehr als 6000 Kilowattstunden pro Jahr ab 2025 verpflichtend. Ein Teil des neuen Stromtarifs richtet sich nach dem aktuellen Börsenpreis: Je nach Angebot und Nachfrage kann sich der Strompreis pro Kilowattstunde täglich oder gar stündlich verändern. Verbraucherschützer raten jedoch, genau durchzurechnen, ob sich ein dynamischer Tarif für den jeweiligen Haushalt lohnt – und sich in den Alltag integrieren lässt. ■

IMPRESSUM

click! – das Kundenmagazin der EVG; Herausgeber: Energieversorgung Gemünden GmbH, Schulstraße 5, 97737 Gemünden;
E-Mail: info@evg-gemuenden.de; Redaktion: Roland Brönnner, Julia Schwarzlow (verantw.), Heiko Betz, Frank Melcher.
Verlag: trurnit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Druck: be1druckt GmbH, Emmericher Straße 10, 90411 Nürnberg

WASSERATLAS 2025

Wasser ist die Grundlage allen Lebens und spielt eine zentrale Rolle für Ökosysteme, Gesellschaften und Kulturen weltweit. Der Bund für Umwelt und Naturschutz hat mit der Heinrich-Böll-Stiftung den Wasseratlas 2025 herausgegeben. Er widmet sich den aktuellen Herausforderungen, denen diese lebenswichtige Ressource ausgesetzt ist, und beleuchtet gleichzeitig Lösungsansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Wasser. Die Publikation kann kostenlos bestellt oder über diesen Link heruntergeladen werden: mehr.fyi/wasseratlas

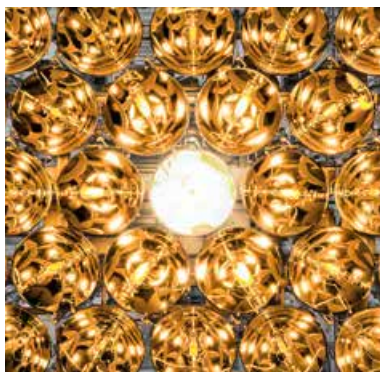


Foto: DLR

Künstliche Sonne

KÜNSTLICHE SONNE: 10000-mal heller als das Sonnenlicht auf der Erde scheint der Hochleistungsstrahler „Synlight“ des Deutschen Zentrums für Luft- und Raumfahrt (DLR) in Jülich. Ausgestattet mit 149 Xenon-Kurzbogenlampen, bildet das 15 Meter hohe Konstrukt die größte künstliche Sonne der Welt. Ein Schwerpunkt der Forschung ist, mithilfe des konzentrierten Sonnenlichts Wasserstoff herzustellen, um daraus klimafreundliche Treibstoffe für Flugzeugturbinen oder Kraftwerke zu erzeugen. Das hierfür übliche Verfahren zur Wasserspaltung, die Elektrolyse, ist vergleichsweise energieaufwendig und teuer. Die Forscher arbeiten daher an Methoden, Wasser direkt mithilfe von Wärme aufzuspalten – in Form hoch konzentrierter Lichtstrahlung. Dafür können sie im riesigen Lichtlabor quasi auf Knopfdruck die Sonne anknipsen. ■

INHALT



Porträt: 35 Jahre Scherenburgfestspiele
SEITE 4



Sonnenenergie:
Wann lohnt sich ein
Solarspeicher?
SEITE 10



Innovation:
Lustiges und
Spannendes rund
ums Eis
SEITE 12

Veranstaltungen in
und um Gemünden
SEITE 15



Foto: Grunert Leue

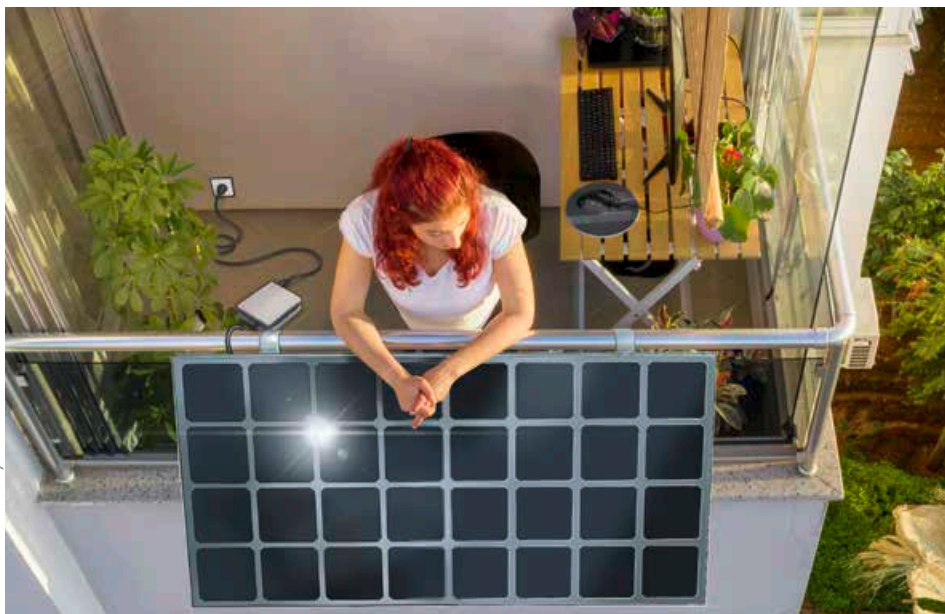


Foto: iStock.com - temizyurek

Wie viel spart Balkon-PV?

MEHR TRANSPARENZ Balkon-Photovoltaikanlagen liefern schnell und einfach Strom, denn sie lassen sich per Stecker anschließen. Daher werden sie auch Stecker-Solaranlagen genannt. Der größte Teil des selbst erzeugten Stroms wird direkt im Haushalt verbraucht. Das ist wirtschaftlich sinnvoll, denn dieser Strom ist deutlich günstiger als der Strom aus dem öffentlichen Netz. Sie möchten wissen, wie viel Geld Sie mit einer

Stecker-Solaranlage am Balkon, an der Hauswand oder auf dem Dach sparen können? Der Stecker-Solar-Simulator der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin hilft Ihnen dabei: Durch Einstellen verschiedener Parameter rechnet er aus, wie hoch der Nutzungsgrad und die Ersparnis mit verschiedenen Modulen in etwa ausfallen. Den Simulator finden Sie online unter: mehr.fyi/solar-simulator

35 JAHRE BESTE UNTERHALTUNG

Die **Scherenburgfestspiele** feiern heuer ihren 35. Geburtstag. Grund genug, einmal zurückzublicken. Und ein wenig hinter die Kulissen: auf den Schreibtisch der Person, die dafür sorgt, dass die Preise günstig bleiben.



Jedes Jahr kommen Tausende im Juli und August nach Gemünden, um hoch über der Stadt auf der Scherenburg einen netten Abend im Theater zu verbringen. Zumindest seit 1989. Vor ziemlich genau 35 Jahren ließ der damalige Bürgermeister der Stadt, Dr. h. c. Hans Michelbach, eine Idee wiederaufleben, die seinerzeit acht Jahrzehnte zurücklag: Zwischen 1909 und 1911 kam auf der Burgbühne das Ritterschauspiel „Das Schlüsselfräulein“ zur Aufführung. Dies macht die Scherenburgfestspiele zu einer der ersten Veranstaltungen dieser Art in Deutschland.

Heute gehören die Scherenburgfestspiele mit jährlich über 20 000 Zuschauern zu den erfolgreichsten Freilufttheatern in der Region. Großen Anteil daran hat der Festspielverein. Er gründete sich 1998. „Ziel war, die organisatorische und finanzielle Basis der Festspiele langfristig zu sichern und das kulturelle Angebot weiterzuentwickeln“, erzählt Edith Michelbach-Schulz. Die Schwester von Dr. h. c. Hans Michelbach gehört zu den Gründungsmitgliedern. Mit ihrem Ehrenamt übernimmt sie eine wichtige Aufgabe: Sie beschafft unter anderem die nötigen Fördergelder. Tatsächlich wären die Festspiele ohne Zuwendungen vom Staat und von zahlreichen lokalen Sponsoren wie der EVG nicht denkbar. Das lässt sich relativ leicht an den Eintrittspreisen festmachen. In dieser Saison liegt ein reguläres Ticket für die Abendstücke bei gerade einmal 33 Euro. „Ohne die Zuschüsse müsste ein Ticket etwa 55 Euro kosten“, rechnet Edith Michelbach-Schulz vor. Für das Kinderstück zahlen Erwachsene 18 und Kinder nur 10 Euro. Für Schulklassen wird es noch einen Euro günstiger.

Um den Theaterspaß erschwinglich zu halten, zapft sie jedes Jahr aufs Neue die entsprechenden Töpfe an. Was nicht mal schnell nebenbei läuft. Vor jeder Auszahlung steht eine Anfrage und ein Antrag. Im Nachhinein gilt es, einen detaillierten Verwendungsnachweis anzufertigen. Und das nicht nur einmal.

Mit dem Ritterspiel „Das Schlüsselfräulein“ begann das Theater auf der Scherenburg anno 1909.



Die Kinderstücke – wie *Tom Sawyers* und *Huckleberry Finns Abenteuer* (2009, links) oder *Urmel aus dem Eis* (2024) locken vor allem Schulklassen und Kindergartengruppen auf die Scherenburg.



DAS PROGRAMM 2025

- *Der Tag, an dem der Papst gekidnappt wurde* – Komödie von Joao Bethencourt
- *In 80 Tagen um die Welt* – Abenteuer-Komödie von Claus Martin nach dem Roman von Jules Verne
- *Aladin* – Märchen aus 1001 Nacht

Darüber hinaus gibt es Gastspiele mit Musik, Kabarett und Variété.

Infos und Tickets: www.scherenburgfestspiele.de
Oder im Festspielbüro in der Scherenbergstraße 2.

Denn das nötige Geld stammt aus unterschiedlichen Quellen: von der Unterfränkische Kulturstiftung beim Bezirk Unterfranken, vom Kulturfonds Bayern Kunst – Regierung von Unterfranken und vom Bayerischen Staatsministerium für Bildung und Kultur, Wissenschaft und Kunst für nichtstaatliches Theater. Selbstverständlich beschäftigt sich Edith Michelbach-Schulz auch mit der Ausgabenseite. So gehören die Arbeitsverträge mit den Profis – von den Schauspielern bis zur Maskenbildnerin – zu ihren Aufgaben.

Stichwort Profis

Eine Besonderheit der Scherenburgfestspiele ist zweifelsfrei, dass die meisten Mitglieder des Ensembles einem anderen Beruf nachgehen. Sie betreiben das Theaterspielen als Hobby, was dem künstlerischen Niveau keinen Abbruch tut. Über die Jahrzehnte standen jede Menge Gemündenerinnen und Gemündener aller Altersstufen in unterschiedlichen Rollen auf der Bühne vor der Ruine und rissen das Publikum mit.

Doch wie so oft wachsen mit der gebotenen Qualität die Ansprüche. Was letztlich dazu führte, dass der Entschluss fiel, die Scherenburgfestspiele stärker zu professionalisieren. Nicht auf der Bühne, aber in der Organisation. 2018 entstand deshalb die Scherenburgfestspiele Main-Spessart gGmbH.

Das gemeinnützige Unternehmen, dessen Gesellschafter der Festspielverein ist, beschäftigt zwei Angestellte und mit Isabell Lützler eine hauptamtliche Geschäftsführerin. Mit dieser Konstruktion legten die Verantwortlichen die Basis für zukünftige Erfolge. Denn die neue Tribüne samt Anbau hätte der Verein schon aus haftungsrechtlichen Gründen kaum stemmen können.

Als „Finanz-Chefin“ gehört Edith Michelbach-Schulz natürlich dem Verwaltungsrat der gGmbH an. Den Vorsitz des Gremiums hat ihr Bruder inne. Die beiden sowie ihre vielen Mitstreiterinnen und Mitstreiter, die sich in ihrer Freizeit für die Scherenburgfestspiele einsetzen, sind herausragende Beispiele dafür, was engagierte Bürgerinnen und Bürger zu leisten imstande sind. Sie bilden das Rückgrat der Festspiele und halten die inzwischen 35 Jahre währende, wunderbare Tradition am Leben: Burgfestspiele, die sich über die Jahre zu einem kulturellen Ereignis mit Strahlkraft weit über Gemünden hinaus gemausert haben. ■



2011 kam zum ersten Mal Musik auf die Bühne der Scherenburg – mit *Blues Brothers: Unterwegs im Auftrag des Herrn* (links). 2014 hatten die Besucherinnen und Besucher bei *Die Abenteuer des braven Soldaten Schwejk* ihren Spaß.

Wann

HIER WAREN WIR NOCH NIE!

Wie schön wäre es, wenn die geliebten Fellnasen mitreisen könnten. Aber geht das überhaupt? Welche Regeln gelten im Ausland? Tipps für einen stressfreien **Urlaub mit Hund**.

Den Hund mitnehmen: Ist das eine gute Idee? Welche Reisen eignen sich?

Ob das Haustier eine Reise gut verträgt, können die Besitzer am besten selbst einschätzen. Ein Husky am Strand oder ein Mops auf alpinen Wanderwegen – das lässt man besser. Reisen mit Hund im Inland sind am unkompliziertesten. Infrage kommen zum Beispiel Campingtrips. Auch viele Unterkünfte heißen Hunde willkommen. Trotzdem sollten Sie immer vorher nachfragen, ob Ihr Hund mit in die Ferienwohnung oder Berghütte darf. Weniger praktisch als Landschaftsreisen sind Städtetrips, da Museen und Restaurants Haustiere oft abweisen.

Worauf muss ich bei Reisen ins Ausland achten?

Viele Länder haben strenge Regeln, wie und welche Haustiere erlaubt sind. Dänemark zum Beispiel verbietet 13 Hunderassen, Italien hat eine Leinenpflicht. Daher gilt: vorab gut informieren. Auch heiße Urlaubsregionen können für Hunde zur Gefahr werden.

Temperaturen ab 25 Grad sind vor allem für kurzköpfige Rassen wie Boxer, aber auch für Bernhardiner und Huskies lebensbedrohlich.

Auto, Zug oder Flugzeug?

Flugreisen sind für viele Tiere Stress pur. Fürs Auto spricht: An- und Abreise sowie Pausen lassen sich flexibel gestalten. Testen Sie vorher, ob Ihr Hund lange Fahrten verträgt oder reisekrank wird. Wichtig: Transportbox, Trenngitter oder Gurt schützen vor Verletzungen und Bußgeldern. In Zügen der Deutschen Bahn dürfen Hunde kostenlos mitreisen, wenn die Transportbox unter oder über den Sitz passt. Größere Hunde fahren zum halben Preis angeleint und mit Maulkorb mit.

Was muss ich einige Wochen vorab mit dem Tierarzt klären?

Ist mein Hund ausreichend geimpft und auch im Ausland versichert? Brauche ich für die Rückreise einen Antikörpersnachweis für Tollwut? Sind alle Fragen geklärt, heißt es: Koffer packen und ab in den Urlaub! ■

DAS SOLLTEN SIE DABEIHABEN:

- Heimtierausweis
- Haftpflichtversicherungsnummer
- Maulkorb, Leine
- Fress- und Wassernapf
- Hundefutter
- Bürste
- Ruhedecke oder Lieblingsspielzeug
- eingewöhnte Transportbox
- Reiseapotheke (Beruhigungsmittel, Mücken-/Zeckenschutz)

GUCKEN, RIECHEN, FÜHLEN, SCHMECKEN

Ist die Mindesthaltbarkeit überschritten, vertrauen Sie Ihren Sinnen. Wenn der offene Joghurt noch so riecht und aussieht wie vergangene Woche: Probieren Sie ihn. Ist auch der Geschmack unverändert, können Sie die Lebensmittel in der Regel essen. Für leicht verderbliche Ware wie Frischfleisch oder Hackfleisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum taugt der Prüfstand der Sinne nicht. Hier ist das Datum zwingend einzuhalten.

KURZLEBIG BIS DAUERHAFT

Nicht alle Lebensmittel reagieren gleich auf das Verstreichen der Zeit. Frische Backwaren erhalten erst gar kein Mindesthaltbarkeitsdatum – sie sollen zeitnah verbraucht werden. Kochwurst wie Lyoner oder Leberwurst ist leichter verderblich als gut gereifte Rohwurst, die oft weit über das aufgedruckte Datum genießbar ist. Sie wollen wissen, wie empfindlich Ihre Waren in Kühlschrank oder Lager sind? Mithilfe dieser interaktiven Grafik erfahren Sie es: mehr.fyi/haltbarkeit

KANN ICH DAS NOCH

ESSEN?

In den Mund oder in die Tonne: Was tun, wenn das **MINDESTHALTBARKEITSDATUM** überschritten ist? Wie Sie Verschwendung vermeiden, ohne die Gesundheit zu gefährden.



Foto: Marko Godes, trumit GmbH

RICHTIG LAGERN

Wer Ware richtig lagert, verlängert die Haltbarkeit: Kartoffeln und Zwiebeln etwa mögen einen trockenen, dunklen Ort. Brot bleibt ungeschnitten in einem Brotkasten oder Steinguttopf länger frisch. Käse am besten am Stück kaufen und in beschichtetes Papier einschlagen. Äpfel und Tomaten immer separat lagern, denn sie strömen Ethylengas aus, das andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen lässt. Angebrochene Packungen – Mehl, Reis oder Nüsse – gegen Schädlinge in dicht schließende Behälter umfüllen und kontrollieren.

CLEVER EINKAUFEN

Lebensmittel, die kurz vor dem Ablauf ihrer Mindesthaltbarkeit stehen, werden im Handel oft günstiger angeboten. Das bietet die Chance, Essbares zu retten und Geld zu sparen. Achtsames Einkaufen kann auch die Abfallmengen im Handel reduzieren: Milchprodukte, die heute und morgen verbraucht werden, müssen kein weit entferntes Mindesthaltbarkeitsdatum tragen.

WAS HEISST WAS?

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt den Tag an, bis zu dem der Hersteller die unveränderte Qualität des Lebensmittels garantiert – vorausgesetzt es wurde nicht geöffnet und korrekt gelagert. Haltbar sind die Produkte oft viel länger.

Das **Verbrauchsdatum** gibt den Tag an, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist, um die mikrobielle Sicherheit zu gewährleisten. Danach sollte es nicht mehr verzehrt werden.

WIE
FUNKTIONIERT
EINE

WÄRMEPUMPE?

SCHRITT 1 Wärmeaufnahme. Die Wärmepumpe saugt Außenluft an, selbst wenn diese kühl ist. Ein spezielles, flüssiges Kältemittel im Inneren der Pumpe nimmt die Wärme aus der Luft auf und verdampft dabei.

1
Außengerät

2
Kompressor

SCHRITT 2 Verdichtung. Der entstandene Dampf wird in einem Kompressor stark zusammengepresst. Dadurch steigt seine Temperatur deutlich an – wie bei einer Fahrradpumpe, die beim Aufpumpen warm wird.

3
Wärmetauscher

Die Luft-Wasser-Wärmepumpe nutzt Umgebungsluft zum Heizen und um Warmwasser zu gewinnen. Aber wie funktioniert die Technik in dem **grauen Kasten** im Garten eigentlich genau?

SCHRITT 4 Entspannung. Das Kältemittel wird durch ein Expansionsventil geleitet. Druck und Temperatur sinken zurück auf das Ausgangsniveau. Der Kreislauf beginnt wieder von vorn.

4
Entspannungsventil

SCHRITT 3 Wärmeabgabe. Das erhitzte Kältemittel gibt Wärme an das Heizungswasser ab. Das erwärmte Wasser fließt durch die Heizkörper oder eine Flächenheizung, sodass es im Haus warm wird.

Eine Luft-Wasser-Wärmepumpe hat wohl jeder schon mal gesehen und sich vielleicht gefragt: Was passiert in dem grauen oder schwarzen Kasten im Vorgarten des Nachbarn eigentlich? Das Gerät gewinnt Wärme aus der Umgebungsluft und nutzt sie, um Wasser zu erhitzen. Das heiße Wasser kann dann zum Heizen oder als Warmwasser zum Duschen oder Kochen verwendet werden. Der Prozess läuft in vier Schritten ab, die in der Grafik oben anschaulich erklärt werden. Bleibt noch die Frage: Warum ist das Ganze effizient?

Während Öl- und Gasheizungen die Energie nur aus dem Brennstoff ziehen, nutzt die Luft-Wasser-Wärmepumpe kostenlose Wärme aus der Natur. Einzig für den Betrieb der elektrischen Teile wie Kompressor oder Ventilator benötigt sie Strom. Mit nur einer Kilowattstunde Strom kann sie etwa drei bis fünf Kilowattstunden Wärme produzieren. Am effizientesten arbeiten Wärmepumpen, wenn das Haus gut gedämmt ist und über große Heizflächen verfügt. Im Neubau sind die Geräte Standard, auch im Altbau kann sich ein Einbau lohnen. ■

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 5 Kirschtomaten
- 1/2 rote Zwiebel
- Salatmix nach Wahl
- 1 EL Pflanzenöl
- 50 g Mais aus der Dose
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz, Pfeffer
- Optional 1 Avocado

**EINKAUFSZETTEL**

QR-Code scannen und
Zutatenliste der Rezepte
aufs Smartphone laden

GENUSS UNTER 5,99€

Frisch, einfach und lecker. Diese zwei Rezepte bieten gesunden und vielseitigen Genuss – perfekt für **kleine Budgets** und sonnige Tage.

MEDITERRANES OMELETTE

- 1 Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit einem Esslöffel Wasser und einer Prise Salz verquirlen.
- 2 Kirschtomaten vierteln. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Salat waschen und trockenschleudern.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse in zwei Portionen darin braten, bis ein Omelett entsteht.
- 4 Omelette mit den restlichen Zutaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, falten und servieren.
- 5 Optional eine Avocado halbieren, das Fruchtfleisch herauslöfeln, in Scheiben schneiden und das Omelette damit zusätzlich belegen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

OFEN-CAMBERT MIT HEIDELBEER-CHUTNEY

- 1 **Für das Heidelbeer-Chutney:** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die fein gewürfelte Schalotte glasig andünsten. Heidelbeeren dazugeben, erhitzen und mit einer Gabel leicht andrücken. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren circa 10 Minuten einkochen lassen.
- 2 **Für den gebackenen Camembert:** Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Camembert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Ofen circa 15 Minuten backen.
- 3 Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Grillpfanne anrösten.
- 4 Camembert aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und einschneiden. Chutney auf den Teller geben und alles mit Pistazien toppen. Das Baguette dazu servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gefallen Ihnen
unsere Rezepte?
Oder können wir etwas
verbessern? Wir freuen
uns über Lob, Kritik oder
ein Foto an
rezepte@turnit.de

Zutaten für 2 Personen:**HEIDELBEER-CHUTNEY:**

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Schalotte
- 200 g frische Heidelbeeren
- 2–3 EL Balsamico-Essig
- 1–2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

GEBACKENER CAMBERT:

- 200 g Camembert
- 1 kleines Baguette
- 1 EL Olivenöl
- 25 g Pistazien, geröstet
(am günstigsten mit Schale
und selber entkernen)

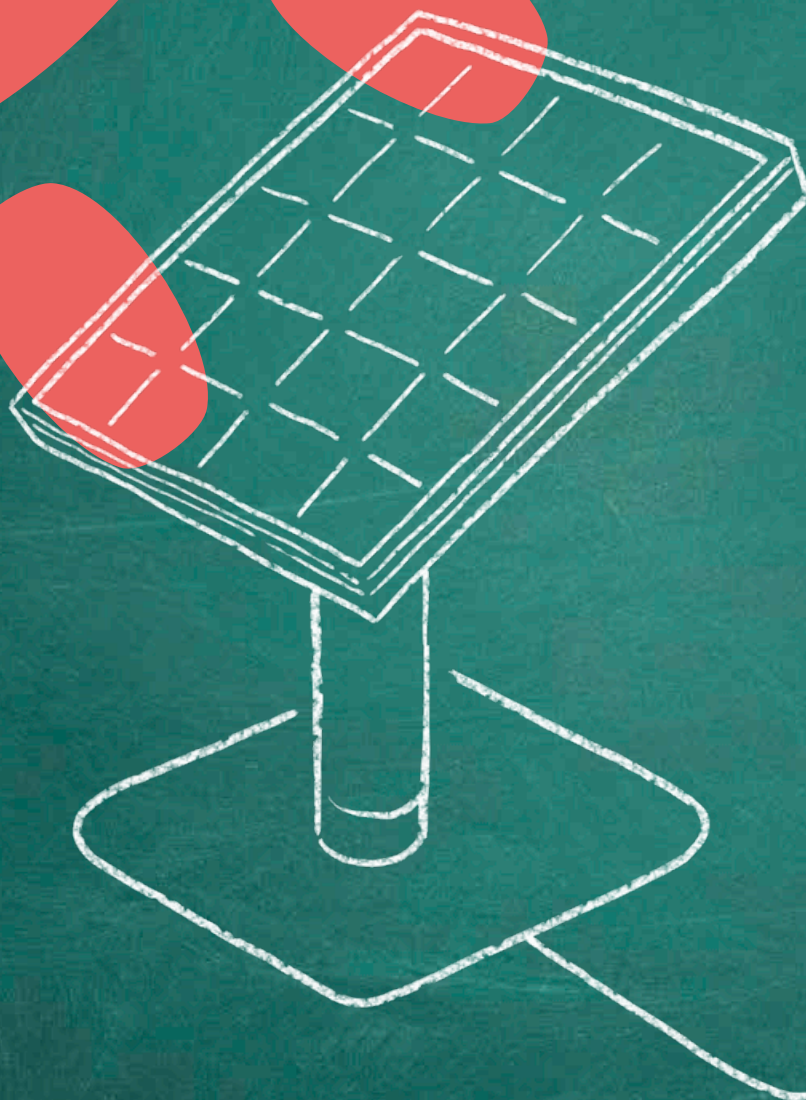
Sonnenenergie haltbar machen

Ernten, Überschüsse einlagern und bei Bedarf aufbrauchen: Was bei Obst und Gemüse gut funktioniert, hat sich bei selbst produziertem Strom bisher kaum gelohnt. Das ändert sich jetzt: Es gibt bereits **SOLARSTROMSPEICHER**, die mehr Ertrag einbringen als sie kosten.

Mehr Unabhängigkeit von Strompreisen, Freude daran, Strom selbst zu erzeugen oder die Faszination an der Technik: Das waren bisher die Motive von Hauseigentümern, die zur Solaranlage einen Stromspeicher stellten. Eine halbe Million der koffergroßen Batterien wurde zuletzt pro Jahr in Deutschland montiert. Um Rendite ging es hier weniger. Das aber ändert sich gerade.

Strom vom eigenen Dach lohnt sich vor allem, wenn man ihn selbst verbraucht. Eine Kilowattstunde (kWh) aus einer neuen Dachsolaranlage kalkulieren Experten heute mit 10 bis 14 Cent. Das ist nur rund ein Drittel von dem, was die Energie aus der Steckdose kostet. Wer selbst erzeugten Strom nutzt, spart also einen zweistelligen Centbetrag pro kWh. Strom ins Netz zu verkaufen – also die Einspeisevergütung – bringt nur noch rund 7 Cent pro kWh.

Weil aber die Sonne nicht immer dann scheint, wenn man gerade Strom braucht, hilft ein Zwischenspeicher. Allerdings haben sich diese Batteriesysteme bisher finanziell oft nicht



Wirtschaftlichkeit selbst berechnen

Mit dieser Formel können Sie selbst ausrechnen, ob sich die Anschaffung eines Solarstromspeichers finanziell lohnt:

$$\begin{aligned} \text{Ertrag} &= \text{Vollzyklen/Jahr}^{(1)} \\ &\times \text{Lebensdauer} \\ &\times \text{Ersparnis/kWh}^{(2)} \end{aligned}$$

Ein Beispiel:

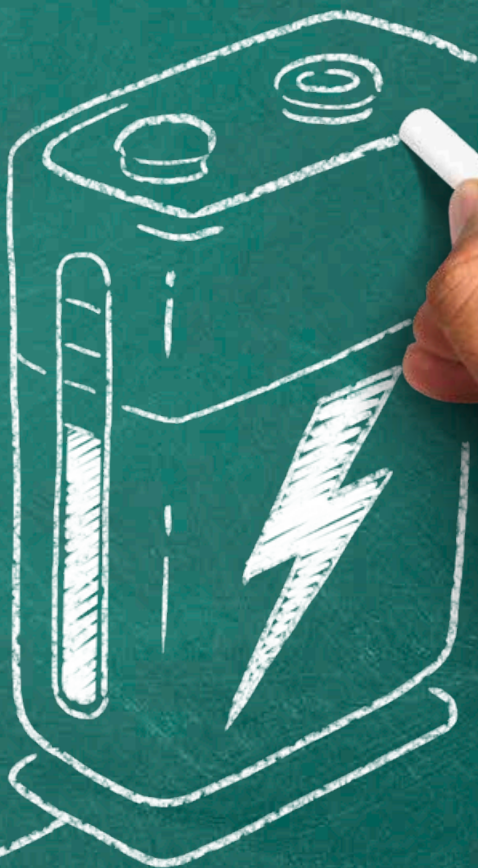
$$\begin{aligned} &225 \text{ Vollzyklen/Jahr} \\ &\times 15 \text{ Jahre Lebensdauer} \\ &\times 25 \text{ Cent Ersparnis pro kWh} \end{aligned}$$

$$= \text{ca. 840 Euro Ertrag pro kWh Speicherkapazität}$$

Nach Abzug möglicher Speicherverluste (15 %) bleiben ca. 720 Euro/kWh. Kostet der Speicher weniger, ist er wirtschaftlich.

(1) Vollzyklen sind vollständige Be- und Entladungen. Gut ausgelegte Systeme kommen auf 200 bis 250 Vollzyklen im Jahr.

(2) Die Ersparnis ergibt sich aus dem eingesparten Strombezug aus dem Netz minus der möglichen Einspeisevergütung, z. B. 32 Cent/kWh (Arbeitspreis) minus 7 Cent/kWh (Einspeisevergütung) ergibt 25 Cent/kWh Ersparnis.



HINTERGRUND

rentiert. Doch die Investitionskosten sinken, die Speicher werden immer günstiger. Laut Experten arbeiten sie unterhalb von 720 Euro pro kWh wirtschaftlich, bringen also mehr Geld ein als sie kosten (siehe Beispielrechnung).

Rentiert sich ein Speicher?

Das hängt vor allem davon ab, wie oft die Eigentümer die Speicherkapazität nutzen. Gut ausgelegte Systeme kommen auf 200 bis 250 vollständige Be- und Entladungen (Vollzyklen) pro Jahr. Ersetzt der Solarstrom aus dem Speicher, der für rund 7 Cent pro kWh vergütet worden wäre, den Bezug von Netzstrom zu 32 Cent pro kWh (Arbeitspreis), ergibt sich eine Ersparnis von 25 Cent pro kWh. Bei 225 Vollzyklen pro Jahr, 15 Jahren Lebensdauer und 25 Cent Ersparnis pro kWh spart man mit dem Speicher rund 840 Euro pro kWh Speicherkapazität. Zieht man davon 10 bis 20 Prozent mögliche Speicherverluste ab, ist das immer noch ein Verdienst von rund 720 Euro pro kWh Speicherkapazität. Liegen die Investitionskosten unter diesem Wert, lohnt sich die Anschaffung.

Auskunft über Effizienz, Lebensdauer und Preis der Systeme sowie über die ideale Dimensionierung des Solarspeichers geben Solarteure, Fachkräfte für Solartechnik oder geschulte Fachleute aus Elektrofachbetrieben. Wie groß der Speicher sein soll, hängt von der Höhe und dem Profil des Stromverbrauchs im Haushalt ab und davon, wie groß die Photovoltaikanlage auf dem Dach ist. Hauseigentümer sollten mehrere Angebote einholen. ■

WIE GROSS MÜSSEN SPEICHER UND PV-ANLAGE SEIN?

Der Stromspeicher sollte in Kilowattstunden nicht sehr viel größer sein als der Jahresstromverbrauch in Megawattstunden. Wer also eine Photovoltaikanlage auf dem Dach hat und einen jährlichen Stromverbrauch von 4000 Kilowattstunden (vier Megawattstunden) hat, sollte einen Solarstromspeicher mit nicht mehr als vier bis sechs Kilowattstunden kaufen. Die installierte Leistung der Photovoltaikanlage in Kilowatt sollte zudem mindestens gleich groß oder größer als die Speicherkapazität in Kilowattstunden sein. Sonst wird der Speicher nicht häufig genug gefüllt.

LECKER SCHLECKER!

Schokolade oder Pfefferminz? In der Waffel, im Becher oder am Stiel? So viele Fragen, nur eines ist klar: **EIS SCHMECKT LECKER!** Aber weißt du, wie viel das teuerste Eis der Welt kostet? Und wer die Leckerei erfunden hat?

Rund

9000

Eisdielen gibt es heute
allein in Deutschland.

AHHHH!**Mein Gehirn
ist eingefroren!**

Kennst du das? Du schleckst ganz schnell ein Eis oder trinkst einen eiskalten Saft. Plötzlich sticht dir ein kurzer, scharfer Schmerz mitten in den Kopf – Hirnfrost. Das passiert, weil dein Körper versucht, dein Gehirn zu beschützen. Wenn du etwas Kaltes isst, denkt er: „Oh nein, das ist zu kalt für mein Gehirn!“ und schickt ganz schnell warmes Blut dahin. Das fühlt sich dann wie ein kleiner Stich an.

Aber keine Sorge: Hirnfrost geht schnell wieder weg und tut dir nicht lange weh. Um ihn zu vermeiden, iss oder trink einfach etwas langsamer.



WER HAT EIGENTLICH DAS EIS ERFUNDEN?

Seit ungefähr

200 V. CHR.

gibt es schon Eis zum Essen. Die Chinesen packten früher Milch-Reis-Mischungen in Schnee ein. Die alten Griechen und Römer verspeisten Schnee mit einem Mix aus Früchten, Gewürzen, Honig oder Wein.

Das uns bekannte Eis erfanden die Italiener aber erst im

16.

Jahrhundert. In Florenz nutzten Konditoren Zucker als neue Zutat, um das Eis cremig zu rühren.

1660

eröffnete dann ein sizilianischer Konditor in Paris das erste Eiscafé.



**Mutprobe:
Spargel-Eis!**

Hast du schon mal Mozzarella-Basilikum- oder Weißwurst-Eis gegessen? In München überlegt sich „Der verrückte Eismacher“ Matthias Münz die ungewöhnlichsten Sorten. Er hat schon mehr als 1000 Sorten entworfen! Viele Leute wollen sein Eis testen und stehen dafür Schlange. Die „Eisbar Aroma“ in Frankfurt am Main bietet je nach Saison Spargel-Eis oder Eis mit Lakritz-Sauerkirsch-Geschmack an, das Eiscafé „Tanne B“ in Berlin Vanilleeis mit Kohle. Die teuerste Kugel Eis gibt es in Japan: Für mehr als 6000 Euro bekommt man eine Portion Vanilleeis, bestäubt mit essbarem Blattgold, Trüffel und feinem italienischem Käse.



**SO MACHST
DU DEIN
EIGENES EIS**



Dieses Eis kannst du mit deinen Eltern einfach selbst machen.

Schlagt mit einem Mixer 500 Gramm gutgekühlte Sahne schaumig.

Hebt 400 Gramm gesüßte Kondensmilch vorsichtig unter die Masse.

Ihr könnt auch noch Kakaopulver, Marmelade oder kleingehackte Kekse mit hineingeben – ganz wie ihr wollt.

Verteilt die Eismasse danach auf sechs Portionen und stellt sie fünf Stunden ins Tiefkühlfach.

Fertig ist ever Eis!

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

Genaue Ortsangabe

Datum

Absender

Telefon für eventuelle Rückfragen



SOMMER UND HERBST 2025 VERANSTALTUNGEN

1. August, 5. September, 3. Oktober
„Brückenhocker“ Picknick auf der alten Saalebrücke, ab 19 Uhr, Gemünden

jeden Freitag im August

Begegnung im Klostergarten – einfach.franziskanisch.gut mit Klosterbier und Apfelsaft, Brotzeit kann mitgebracht werden, 17 bis 21 Uhr, Kloster- und Wallfahrtskirche, Schönaue

3. August

Saaleräuschen im Klostergarten, traditionelles Sommerkonzert, Eintritt frei, Spende erbeten, 18 Uhr, Klostergarten, Schönaue

6. August, 3. September, 1. Oktober

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

9. August, 13. September

Wein am Main – Romantisches Sommerpicknick an der Mainlände mit dem Schoppewächele & Musik, 16 bis 22 Uhr, Gemünden

21. August

Veranstaltungsreihe: „Musik in der Stadt – mit Mut zum Hut“, Bewirtung durch den Verein Stadtmarketing Gemünden mit der Band The early Steve, 17 bis 19 Uhr, Marktplatz, Gemünden

23. August

Tanzinsel, 12 bis 23 Uhr, Steinwiesen, Gemünden

6. September

Offene Stadtführung: „Gemünden und die Eisenbahn“, für Gäste und Bürger, ohne Anmeldung und kostenfrei, 10 Uhr, Rathaus, Gemünden

12. September

Mode- und Gewerbeschau „Herbstflimmern“, 15 bis 20 Uhr, Gemünden

18. September

Veranstaltungsreihe: „Musik in der Stadt – mit Mut zum Hut“ mit den Bullys, Bewirtung durch den Verein Stadtmarketing Gemünden, 16 bis 18 Uhr, Marktplatz, Gemünden

20. September

Konzert des Berliner Liedermachers Matthias Arndt, Veranstalter: Pastoraler Raum Gemünden, 19.30 Uhr, Huttenschloss, Gemünden

4. Oktober

Offene Stadtführung – Kostümführung „Henker / Gerichtsbarkeit“, für Gäste und Bürger, kostenfrei! 10 Uhr, Rathaus, Gemünden

11. und 12. Oktober

Weinfest der Trachtenkapelle Wernfeld, Sa., ab 19 Uhr, So., ab 11 Uhr Festhalle, Wernfeld

11. Oktober

Kino-Klassiker im „Kleinen Kino“, mit Sektempfang und Pausenhäppchen, 19.30 Uhr, Huttenschloss, Gemünden

12. Oktober

Herbstmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag in der Innenstadt und Flohmarkt an der Stadtmauer, 12 bis 17 Uhr, Gemünden



Scherenburgfestspiele

Vom **5. Juli bis 16. August 2025** laden die Scherenburgfestspiele bei ihrem 35. Jubiläum zu unterhaltsamen Abenden hinter die mittelalterliche Ruine Scherenburg in Gemünden am Main ein – mit einem abwechslungsreichen und unterhaltsamen Programm.

Eigenproduktionen:

- Das Märchen „Aladin und die Wunderlampe“
- Die Komödie „Der Tag, an dem der Papst gekidnappt wurde“
- Die Abenteuerkomödie „In 80 Tagen um die Welt“

Gastspiele – unter anderem:

28. Juli

Schwarzblond, „Himmelswesen“ – Variété Revue, 20 Uhr

4. August

Pino Barone Band, italienische Live-Band, 20 Uhr

11. August

„Bounce“, Bon-Jovi-Tributeband, 20 Uhr

Information und Karten im Festspielbüro, Scherenbergstraße 2, Gemünden, Telefon (093 51) 54 24, www.scherenburgfestspiele.de, mail@scherenburgfestspiele.de

GUTSCHEINE GEWINNEN

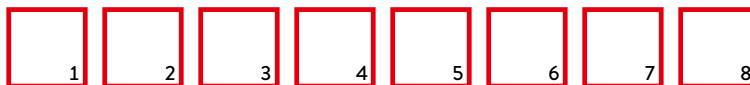
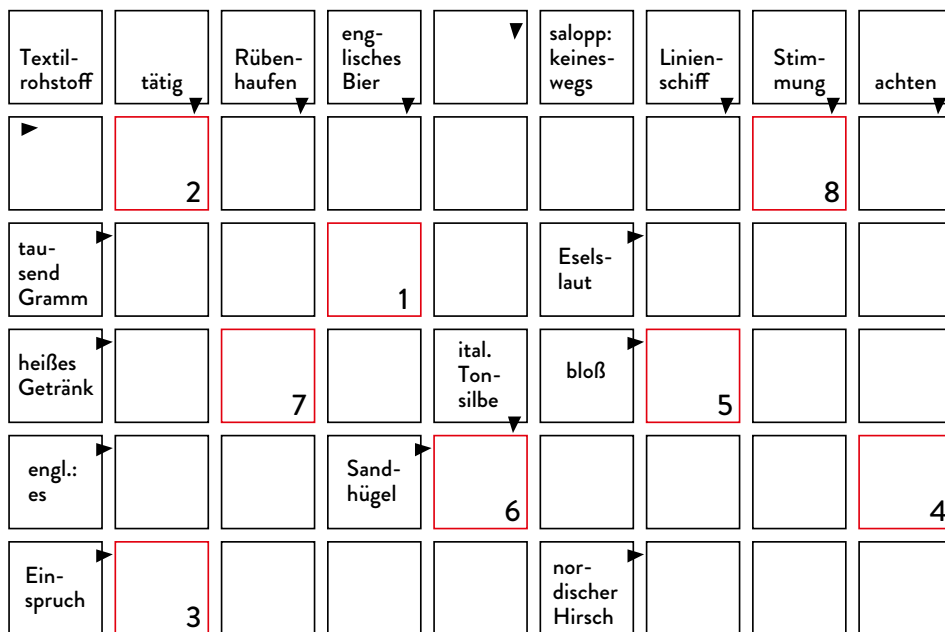
Lösen Sie das Kreuzworträtsel und gewinnen Sie einen von 10 Einkaufsgutscheinen über jeweils 20 Euro für die Alte Apotheke in Gemünden. Einsendeschluss ist der **17. August 2025**

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



EINFACH BESSERER SERVICE

Etwas gut Verträgliches gegen Kopfschmerzen oder Fieber, die typischen Medikamente, die in Gemünden ansässige Ärztinnen und Ärzte verschreiben, hypoallergenen Sonnenschutz – dies und vieles mehr gibt es in der Alte Apotheke in der Bahnhofstraße. Zumindest setzen Inhaber Maximilian Götz und sein engagiertes Team alles daran, ihr Angebot trotz der nach wie vor bestehenden Lieferengpässe bei verschiedenen Medikamenten auf dem gewohnt hohen

Niveau zu halten. „Neben der Beratung ist das die entscheidende Stärke der örtlichen Apotheken“, weiß Maximilian Götz. Denn nicht selten finden er und sein Personal Alternativen, wenn das auf dem Rezept verschriebene Präparat nicht verfügbar ist.

Dazu kommt, dass die Alte Apotheke – wie die beiden anderen Gemündener Apotheken – auch außerhalb der üblichen Geschäftszeiten für ihre Kundinnen und Kunden da ist – Stichwort Notdienst. Und einen Lieferservice gibt es ebenfalls. Nichtsdestotrotz ist es ein Erlebnis, direkt in der Apotheke einzukaufen. Denn der Großteil der Ausstattung des Ladenlokals stammt von 1809, dem Gründungsjahr der Apotheke, zog 1845 an den aktuellen Standort um, ist bestens erhalten und ergänzt die Fassade des denkmalgeschützten Hauses in idealer Weise. Im Grunde sind die hübschen Holzmöbel aber heute nur noch Dekoration. Die eigentlichen Medikamentenschränke im Raum hinter dem Laden bieten moderne Schubladen und darin Platz für Tausende verschiedene Tabletten,

Tropfen und Salben. Und als Apotheker stellt Maximilian Götz selbstverständlich auch spezielle Arzneimittel nach den Vorgaben von Ärzten her. Ein weiteres wichtiges Angebot, das die Alte Apotheke von der Konkurrenz im Netz abhebt. ■

Alte Apotheke Gemünden
Bahnhofstraße 3, 97737 Gemünden
Telefon (0 93 51) 31 31



Fotos: Frank Melcher – trumit GmbH

