JOURNAL

STADTWERKE Journal

BAD WILDBAD stadtwerke
Strom Gas Wasser und mehr!

WWW.ENERGIE-BAD-WILDBAD.DE | 02 · 2021

ERKUNDEN SIE DIE HEIMAT. DAS LOHNT SICH!

Ein wunderschöner Wanderweg führt zum **SPROLLENHAUS** mit seiner alten Viehwaage.

LÄUFT DOCH

Blumen und Pflanzen im Garten effizient gießen.

WÄRME VOM DACH

So profitieren Hauseigentümer von Sonnenwärme.

Foto: Stadtwerke Bad Wildbad

PV bleibt lohnend

IN NEUBAU UND BESTAND

Im Wohnungsbau boomen weiterhin private Solaranlagen. Zum einen liegt das daran, dass die Kosten für PV-Anlagen stark gesunken sind und weiter sinken: Mit einer eigenen Solaranlage lässt sich somit die Kilowattstunde (kWh) für etwa 9 bis 11 Cent netto erzeugen.
Das überarbeitete Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG), das Anfang 2021 in Kraft getreten ist, sorgt zudem dafür, dass dieser Boom weitergehen kann. Weiterhin bekommen Erzeuger für ins Stromnetz eingespeisten Sonnenstrom eine für 20 Jahre garantierte Einspeisevergütung. Die liegt für neu in Betrieb genommene Anlagen bei etwas unter 8 Cent pro Kilowattstunde und sinkt dann allmählich.
Deutlich attraktiver ist aber der Eigenverbrauch des selbst erzeugten Stroms sowohl im Neubau als auch bei Bestandsimmobilien. Nach dem neuen EEG 2021 muss für Anlagen bis 30 Kilowatt Leistung auf eigenverbrauchten Strom bis zu einem Jahresverbrauch von 30 000 kWh keine EEG-Umlage gezahlt werden. Das spart schon mal nach aktuellem Stand 2,7 Cent/kWh. Außerdem entfallen die sonstigen Umlagen, die für Strom aus dem Netz zu zahlen sind. Im Durchschnitt kann ein Privathaushalt seinen Strombedarf zu etwa 25 Prozent mit eigenem Solarstrom bestreiten. Mit einem Batteriespeicher lässt sich dieser Anteil auf bis zu 70 Prozent steigern. Das macht es für Menschen, die selbst Ökostrom produzieren, attraktiver, künftig beispielsweise das eigene Elektroauto auch mit eigenem Ökostrom aufzuladen.

AUF DIGITALER SPARFLAMME

Streamen, online spielen, sich über Videochats austauschen: Wir leben digitaler denn je. Mit **einfachen Tipps** vermeiden Sie, dass die Stromrechnung dabei in die Höhe schnellt.

GEZIELT AUSWÄHLEN

Viele Streamingdienste und soziale Netzwerke verwenden eine „Autoplay"-Funktion: Endet ein Video, fängt gleich das nächste an – und hält die Nutzer bei der Stange. Wer Energie und sich selbst mal eine Aufnahmepause gönnen will, sollte nur Videos schauen, die einen Mehrwert bieten. Also: Autoplay abschalten. Bei YouTube den Regler rechts oben neben dem Video dazu einfach nach links schieben. Bei Facebook und Netflix können Nutzer die Funktion in den Einstellungen abschalten.

HD MUSS NICHT SEIN

Gestochen scharfe Bilder fressen Energie: Wer eine Stunde lang Filme oder Serien in High Definition (HD) schaut, verbraucht fast drei Gigabyte Daten. Nutzer sollten abwägen, ob sie eine solch hohe Bildqualität wirklich benötigen. Weniger Pixel fallen bei moderneren Geräten kaum auf, sparen Datenvolumen und damit Energie. Wer die Bildqualität drosselt, entlastet neben seiner Internetleitung die Umwelt. In Mediatheken, Streamingdiensten und auf Plattformen passen Nutzer die Bildqualität entweder direkt im Video oder in den Einstellungen an.

ALTMODISCH SPART STROM

Text eintippen? Lieber schnell eine Sprachnachricht schicken. Das spart Zeit und ist meist einfacher – pusht aber auch den Energieverbrauch. Klimaschonender geht's mit der guten alten Textnachricht. Auch beim Telefonieren lohnt sich digitaler Minimalismus: Ein reguläres Telefongespräch wendet viel weniger Energie auf als ein Videoanruf. Altmodisch gewinnt außerdem beim Filme- und Serienschauen: Streamingdienste jagen für jeden Nutzer einen eigenen Datenstrom durchs Netz. Analoges Fernsehen schneidet in Sachen Umweltbilanz besser ab.

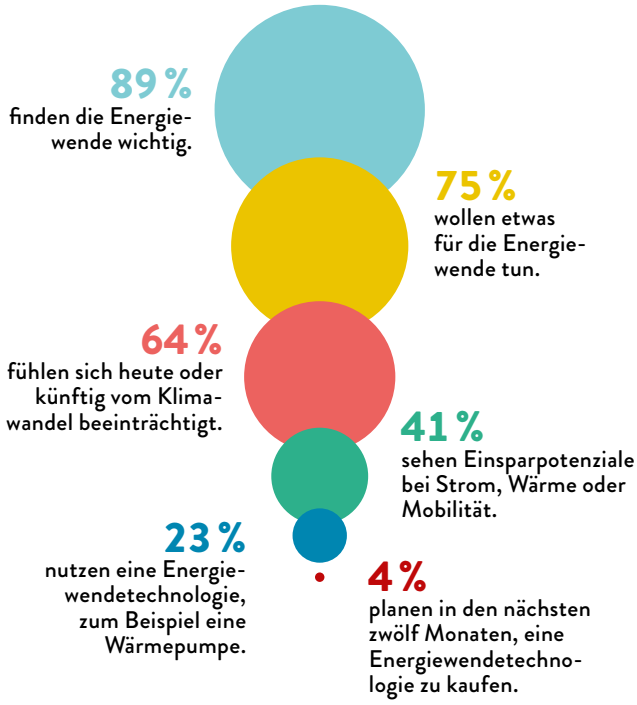
SUCH MAL GRÜN

Jede Suchanfrage benötigt 0,0003 Kilowattstunden Strom. Klingt erst mal wenig, aber alle Google-Suchanfragen eines einzelnen Nutzers im Jahr verursachen dabei so viel Kohlendioxid wie eine Reisebusfahrt über 150 Kilometer. Damit unsere Umwelt das verkraftet, muss ein Ausgleich her. „Grüne" Suchmaschinen wie Ecosia gleichen den CO_2-Fußabdruck jeder Suchanfrage aus, indem sie Bäume pflanzen: 80 Prozent der Unternehmenseinnahmen fließen in Aufforstungen.

Energiewende

ZWISCHEN THEORIE UND PRAXIS

Fast 90 Prozent der Haushalte in Deutschland halten die Energiewende für wichtig oder sehr wichtig. Drei Viertel wollen sich dafür engagieren. Aber weniger als ein Viertel nutzt bisher eine Energiewendetechnologie, wie etwa eine Wärmepumpe oder ein Elektroauto. Das ergab eine repräsentative Stichprobe der Kreditanstalt für Wiederaufbau unter bundesweit rund 4000 Haushalten.



Quelle: KfW-Energiewendebarometer

Deutsche Hersteller holen auf

ELEKTROAUTOS Die Elektromobilität nimmt an Fahrt auf. Im Jahr 2020 ist der weltweite Bestand an Elektroautos auf 10,9 Millionen gestiegen – ein Plus von mehr als drei Millionen gegenüber dem Vorjahr. China liegt mit gut fünf Millionen E-Autos im Bestand weiter unangefochten auf Platz eins, gefolgt von den USA mit 1,77 Millionen. Deutschland hat sich mit fast 570 000 Fahrzeugen um drei Plätze auf Rang drei vorgearbeitet. Bei den Pkw-Neuzulassungen liegt Deutschland nun sogar auf Platz zwei weltweit. Die Zahlen stammen aus einer Erhebung des Zentrums für Sonnenenergie- und Wasserstoff-Forschung Baden-Württemberg.

Foto: trurnit GmbH – Ekkehard Winkler

Urteil: Wärmepumpen brauchen keinen Abstand

LUFT-WÄRMEPUMPEN sind im Vergleich zu Erdwärmekollektoren günstig und einfach zu installieren. Ihre Ventilatoren können aber störende Brummtöne verursachen. Trotzdem müssen Hauseigentümer mit den Geräten keinen vorgegebenen Abstand zur Grundstücksgrenze einhalten, entschied das Verwaltungsgericht Mainz in einem Urteil. Ein Grundstücksbesitzer hatte eine Luft-Wärmepumpe weniger als zwei Meter entfernt vom Nachbargrundstück errichtet. Laut Abstandsflächenrecht dürfen drei Meter zum Nachbarn nicht überbaut werden. Diese Auflage musste nicht erfüllt werden: Außerhalb von Gebäuden installierte Luft-Wärmepumpen fallen nicht unter die sonst gültigen Abstandsregeln, urteilten die Richter.

Sanierungsmaßnahmen geltend machen

STEUERERKLÄRUNG Hauseigentümer können in diesem Jahr bei ihrer Steuererklärung für 2020 erstmals einen Teil der Kosten für energetische Sanierungsmaßnahmen steuerlich geltend machen. Darauf weist das vom Umweltministerium Baden-Württemberg geförderte Informationsprogramm Zukunft Altbau hin. Förderfähig sind zum Beispiel Lüftungsanlagen, Wärmedämmungen, die Erneuerung der Fenster oder die Optimierung der Heizungsanlage. Bei Einzelmaßnahmen kann die Steuerlast über drei Jahre hinweg um insgesamt 20 Prozent, maximal 40 000 Euro, gemindert werden. Bei der energetischen Baubegleitung und Fachplanung sind es 50 Prozent der angefallenen Kosten. Wichtig ist, dass die Umbauten nicht vor 2020 begonnen wurden, die Immobilie mindestens zehn Jahre alt ist und bestimmte technische Vorgaben eingehalten werden. Auch muss beachtet werden, dass Maßnahmen, für die man bereits Fördermittel des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle oder der Kreditanstalt für Wiederaufbau erhalten hat, nicht steuerlich geltend gemacht werden können.

ENERGIESPARFENSTER

Wer die Fenster seiner Wohnung oder seines Hauses modernisieren will, dem bietet die warme Jahreszeit die beste Gelegenheit dazu. Fenster mit drei Scheiben lassen weniger Wärme entweichen. Sie senken die Energiekosten und werden vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) in Bestandsgebäuden mit 20 Prozent der förderfähigen Ausgaben bis zu einer Summe von 12 000 Euro bezuschusst. Da beim Fenstertausch auch Dämmung und Lüftung betrachtet werden müssen, ist auf jeden Fall ein Energieberater nötig.
Weitere Infos unter:
www.bafa.de

ALTE SPROLLENHÄUSER VIEHWAAGE

Mit ihrem Ausflugstipp
wünschen die **STADTWERKE BAD WILDBAD**:
Bleiben Sie der Region gewogen!

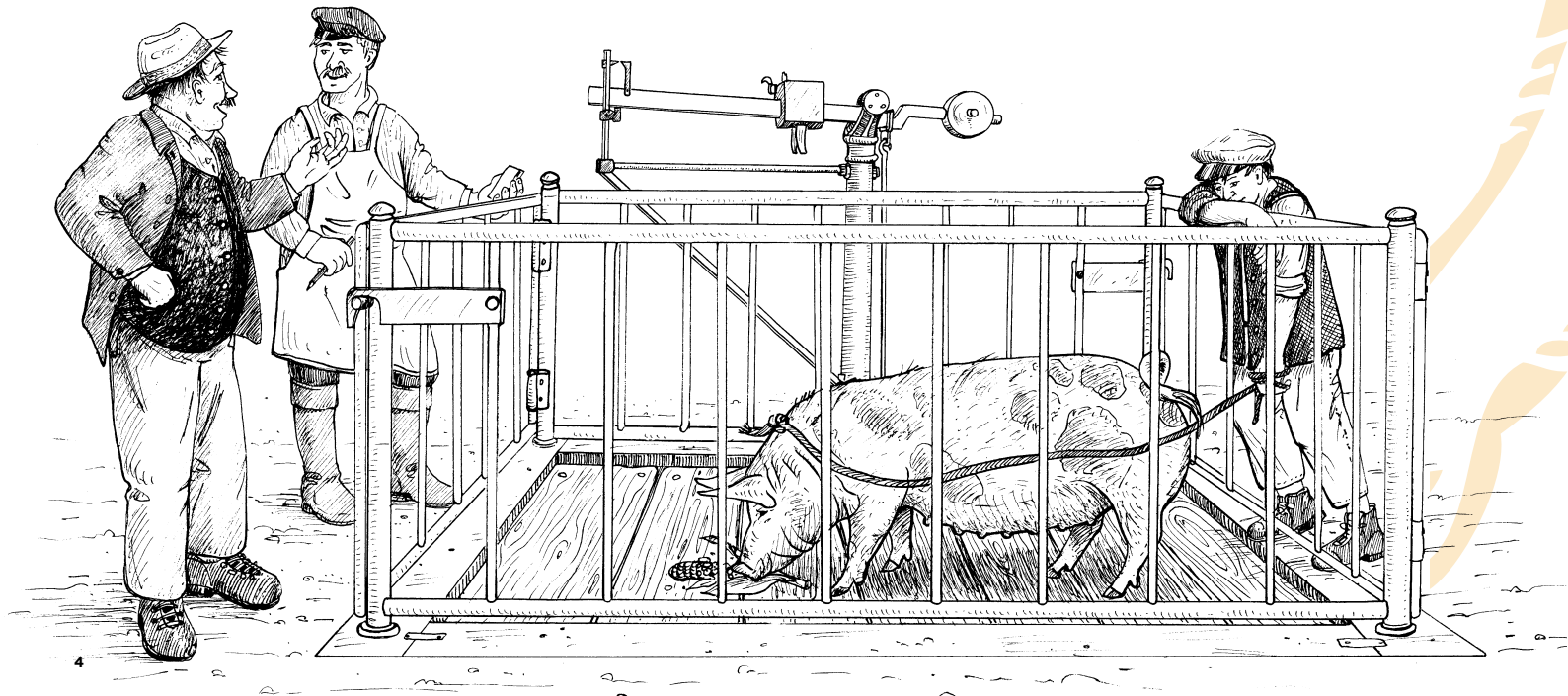
Für viele Reisende steht im Urlaub Kultur auf dem Programm. Wieder zu Hause werden dann die Fotos von vielen Sehenswürdigkeiten betrachtet, um sich die im fremden Land gewonnenen Eindrücke noch einmal vor Augen zu führen. Viele Kleinodien schlummern auch in der unmittelbaren Nähe der eigenen Heimstatt. Nicht nur die durch die Corona-Pandemie beeinflusste Zeit sollte zum Anlass genommen werden, sich intensiv mit der eigenen Heimat auseinanderzusetzen. Die Rückschau auf diese historischen Orte und Geschehnisse hilft auch bei der Reflexion der damaligen Lebensweisen und Lebensumstände. Dies sollte uns Respekt abnötigen, denn vielfach war das Leben nicht einfacher.

Je fetter das Schwein

Heute führt ein wunderschöner Wanderweg zur Alten Sprollenhäuser Viehwaage. Bis in die 1970er-Jahre hinein betrieben viele Familien in Sprollenhaus und Umgebung noch Nebenerwerbslandwirtschaft. Dazu zählte auch Viehhaltung für den Eigenbedarf. Waren die Tiere schlachtreif, wurden sie entweder an einen der damals noch zahlreichen Landmetzger verkauft oder es gab eine Hausschlachtung. Im Fall des Verkaufs traf man sich bei der Viehwaage, um die Tiere zu wiegen. Bei der Viehwaage handelte es sich um eine öffentliche Einrichtung. Die Waage wurde regelmäßig geeicht. Deshalb war neben dem Landwirt und dem Metzger auch immer ein Vertreter der Gemeinde anwesend. Er nahm die Wiegegebühr in Empfang (in der Regel 2,00 D-Mark pro Vorgang), trug das Gewicht im „Waagbuch" ein, händigte die Quittung aus und achtete darauf, dass alles ordnungsgemäß verlief. Waren sich Landwirt und Metzger handelseinig, wurde das Vieh direkt an den Metzger übergeben.

Warum wurden Viehwaagen benötigt?

Handelsübliche Waagen waren dem Gewicht von schweren Tieren nicht gewachsen.



1 Der Rundwanderweg zur „Sprollenhäuser Hut“ führt an der Viehwaage vorbei.
2 Die alte Viehwaage ist im Sprollenhaus untergebracht.
3 Vor der Sprollenhäuser Hütte lädt ein Rastplatz zum Verweilen ein.

Fotos: Stadtwerke Bad Wildbad; Illustration: istock.com – animatedfunk

Schließlich wiegt eine ausgewachsene Sau rund 180 bis 220 Kilogramm, der Eber bringt es gar auf 250 Kilogramm. Doch nicht nur Schweine, auch Kälber, Schafe, Ziegen und Kühe wurden gewogen. Die eingezäunten Plattformwaagen, in die das Vieh getrieben wurde und aus denen es nicht ausbrechen konnte, waren auf die Verhältnisse von Ställen und Höfen ausgerichtet. Das heißt, Schmutz und Feuchtigkeit waren kein Problem.

Umzug der Viehwaage

Die Viehwaage in Sprollenhaus war letztmals 1993 in Betrieb. Ihr Standort war ursprünglich in der Ortsmitte beim heutigen Dorfplatz. Mitglieder der Dorfgemeinschaft Sprollenhaus restaurierten die Viehwaage originalgetreu, sodass sie nunmehr Einheimischen und Gästen zum „Probewiegen“ in der Sprollenhäuser Hütte zur Verfügung steht. Die Einweihung wurde mit vielen Gästen feierlich begangen.

Heute fällt das Gewicht nicht ins Gewicht

Eine wunderbare Möglichkeit zur Rast bieten die massiven Sitzbänke und der Tisch im Freien mit herrlichem Blick in die Natur. Spaß macht es auch, sich selbst einmal auf die Viehwaage zu stellen. Zeigt diese nicht das Wunschgewicht an, ist das kein Drama. Ganz anders sah das für so manche Frau in früherer Zeit aus. Wenn die Viehwaage wegen des auf Tiere geeichten Gewichts nicht ausschlug, war die Frau als „Hexe“ enttarnt. So hatte sie absolut keine Chance, ihrem Schicksal zu entkommen. ■

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

stöbern Sie im Reiseführer oder lesen Sie im Internet viele Informationen über das Land, in das Sie reisen wollen? Bereiten Sie sich über die Sehenswürdigkeiten in unserer Heimat am besten genauso gründlich vor. Es ist immer wieder überraschend, zu erfahren, wie die Menschen in früheren Zeiten lebten. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen das anhand der alten Viehwaage dar. Schnüren Sie die Wanderschuhe und machen Sie Halt am Sprollenhaus. Es lohnt sich.

Bleiben Sie gesund!

Ihr Peter Buhl
Geschäftsführer
der Stadtwerke Bad Wildbad

HEUTIGE WAAGEN-MODELLE

Auch heute noch gibt es zahlreiche Modelle an Viehwaagen, wie ein Blick ins Internet verrät. Zum Kauf angeboten werden beispielsweise:

- Ferkel- und Schweinewaagen mit einem Wiegebereich bis 300 kg
- Waagen für Rinder mit einem Wiegebereich bis 600 kg
- Großtierwaagen für Rinder mit einem Wiegebereich bis 1200 kg
- Mobile Tierwaagen mit einem Wiegebereich bis 2500 kg

Wer übrigens Bellos und Miezes Gewicht stets im Blick haben möchte, kann mit speziellen Hunde- und Katzenwaagen zu Hause prüfen, ob der Napf weiterhin gut gefüllt werden sollte.

Illustration: Sayler-Paison

WIEN LÄSST DIE AMPELN FÜHLEN

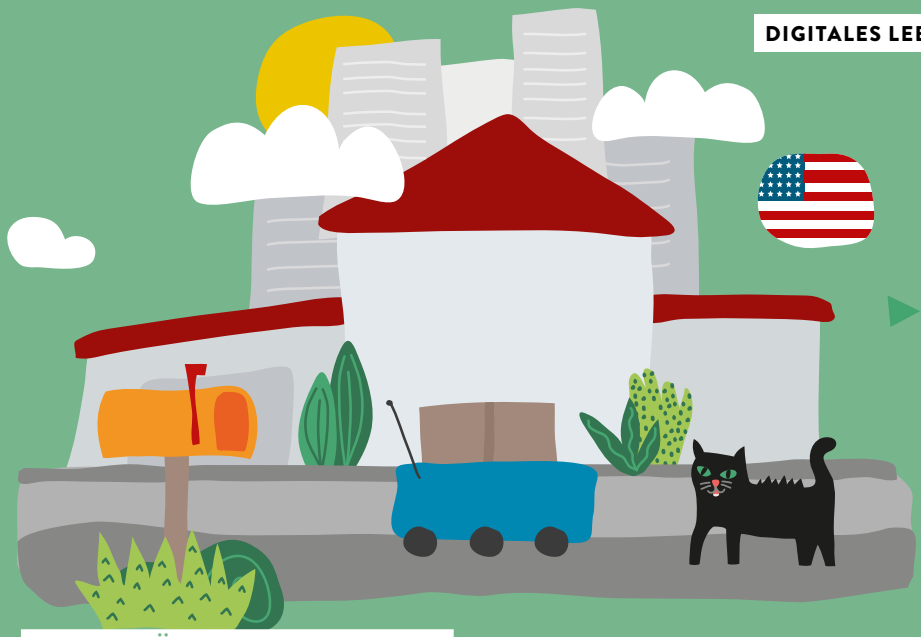
In Wien erleichtern kluge Ampeln den Weg durch den Verkehr. Eingebaute Detektoren erkennen Fußgänger, die sich nähern, bis auf acht Meter Entfernung. Erreichen Passanten die Ampel, bekommen sie gleich Grün. Die smarten Verkehrslichter täuschen sich nur selten: Anhand von Bewegungsmustern analysieren sie, ob eine Person tatsächlich die Straße überqueren möchte oder vorbeigeht. Wien gilt seit Jahren als Vorreiter in Sachen Smart City – dank innovativer Lösungen für Mobilität, Umwelt, Bildung, Gesundheit und Verwaltung.

SMARTE GESCHICHTEN AUS ALLER WELT

Auf der Erde leben schon heute rund acht Milliarden Menschen. Kluge Digitaltechnik soll ihr Leben in Zukunft komfortabler, gesünder und nachhaltiger machen. Eine Reise rund um den Globus zu den **INNOVATIVSTEN SMART CITIES** und ihren Ideen.

ZÜRICH BAUT SICH EINEN ZWILLING

Straßenzüge, Wohnviertel, Flaniermeilen – jede Stadt ist einzigartig. Zürichs Gesicht hat seit einiger Zeit einen digitalen Zwilling, der Stadtplanern künftig die Arbeit erleichtern soll. Bevor neue Häuser, Straßen oder Grünanlagen gebaut werden, untersuchen sie mithilfe der digitalen Kopie, wie sich die Baumaßnahmen auf Luftqualität, Verkehrsflüsse oder Lichtverhältnisse auswirken. Dabei testen die Planer unterschiedliche Szenarien und suchen das bestmögliche aus. Unterm Strich verbessert sich die Lebensqualität der Bewohner. Um Zürichs digitalen Zwilling zu entwickeln, flossen zahlreiche Informationen zusammen – zum Beispiel Luftbildaufnahmen sowie Gebäude- und Messdaten von in der Stadt verbauten Sensoren.



SEATTLE LÄSST DIE ROBOTER LOS

Huch – was war das denn? Eine Kühlbox auf Rädern? Für Erstaunen sorgen die Lieferroboter, die ein Online-Versandhaus seit 2019 in der Nähe von Seattle testet. Die autonom fahrenden, sechsrädrigen Gefährte navigieren, mit Paketen beladen, über den Gehsteig. Sie erkennen dabei Menschen, Haustiere oder andere Hindernisse und weichen ihnen automatisch aus. Ihr Einsatz könnte den Lieferverkehr in Städten reduzieren. Bisher werden sie aber meist nur auf Universitäts- oder Firmengeländen eingesetzt.

Illustrationen: Elisabeth Pergelt, trurnit GmbH

DARMSTADT IST DEN BUSSEN AUF DER SPUR

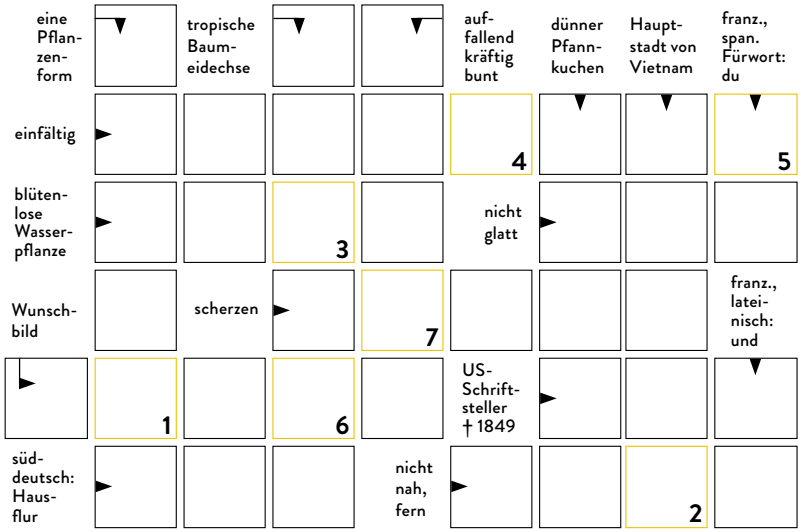
In dem Gesellschaftsspiel Scotland Yard jagt Londons Polizei den Verbrecher Mister X, der auf seiner Flucht Busse, Bahnen und Taxis nutzt. Mit einem digitalen Hilfsmittel, das zurzeit in Darmstadt erprobt wird, würde Mister X wohl selbst den gewieftesten Fahndern entkommen: Dank der App eines örtlichen Verkehrsunternehmens können die Darmstädter jederzeit nachverfolgen, wo gerade welche Bahnen und Busse entlangfahren. Oder ob sie sich an der nächsten Haltestelle spontan ein Rad leihen können. So verkürzen sich die Wartezeiten im öffentlichen Nahverkehr, Fahrten mit Bus und Bahn werden attraktiver und das Auto bleibt öfter daheim. Eine Hilfe im Alltag – auch wenn man nicht auf der Flucht ist.

DUBLIN MACHT DIE SCHOTTEN DICHT

Im Osten Irlands kommt es durch den Klimawandel immer öfter zu extremen Regenfällen. Dublins Stadtplaner starteten daher 2020 ein innovatives Projekt, mit dem sie auf Gefahren durch Hochwasser besser reagieren können: Unter anderem will die Stadt Ultraschall-Wasserstandssensoren einsetzen, mit denen sich Pegelstände von Flüssen oder Flutwellen präzise beobachten lassen. Alle Messdaten sollen in einer Zentrale zusammenlaufen, die schnelles Handeln ermöglicht. So können vor einem Sturm Abwasserkanäle frei gemacht, Autos in Sicherheit gebracht und Bewohner von Untergeschossen gewarnt werden.

KARTEN FÜR WILDLINE UND WIPFELPFAD ZU GEWINNEN

ABENTEUER PUR:
Unter allen Einsendern mit dem richtigen Lösungswort verlosen wir je eine Familienkarte für die WildLine und für den Baumwipfelpfad.



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7

SICHERN SIE SICH IHRE CHANCE

Die Buchstaben in den farbig umrandeten Kästchen ergeben das Lösungswort. Dieses tragen Sie einfach in den Antwortcoupon ein. Schreiben Sie dann noch Ihre Kontaktdaten in die dafür vorgesehenen Felder und senden Sie den Coupon bis zum **23. Juli 2021** an die Stadtwerke Bad Wildbad. Sie können das Lösungswort auch per Fax oder per E-Mail übermitteln. Viel Glück!

BAD WILDBAD stadtwerke
Strom Gas Wasser und mehr!

ANTWORTCOUPON

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Lösungwort

Stadtwerke Bad Wildbad
GmbH & Co. KG
Kennwort: „Gewinnspiel“
Ladestraße 5
75323 Bad Wildbad

per Fax:
07081 930-152

per E-Mail:
stadtwerke@bad-wildbad.de

BAD WILDBAD stadtwerke
Strom Gas Wasser und mehr!

KONTAKT

Stadtwerke
Bad Wildbad GmbH & Co. KG
Ladestraße 5
75323 Bad Wildbad

Kundenservice
Dieter Scheider 07081 930-153
Oliver Schmid 07081 930-154
Dieter Orth 07081 930-155
Telefax 07081 930-152

Öffnungszeiten
Mo. bis Fr. 08:00 bis 12:00 Uhr
Mo. bis Mi. 13:30 bis 16:00 Uhr
Do. 13:30 bis 18:00 Uhr

E-Mail/Internet
stadtwerke@bad-wildbad.de
www.stadtwerke-bad-wildbad.de

Netzbetrieb Strom
Meisterbüro 07081 930-260
Telefax 07081 930-152

Netzbetrieb Gas/Wasser
Meisterbüro 07081 930-270
Telefax 07081 930-152

Störungsdienst (24 Stunden)
Der Bereitschaftsdienst
ist erreichbar unter 07081 380-688

IMPRESSUM

Stadtwerke Journal
Kundenmagazin der Stadtwerke
Bad Wildbad GmbH & Co. KG

Verantwortlich für die Lokalseiten:
Peter Buhl

Verlag:
Wissendaner Publishing GmbH,
eine Gesellschaft der trurnit Gruppe,
Curiestraße 5, 70563 Stuttgart
Tel.: 0711 253590-0
produktion@wissendaner-publishing.de

Druck: hofmann infocom, Nürnberg

Mit Ihrer Teilnahme akzeptieren Sie die folgenden Teilnahmebedingungen: Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen Einsendern mit dem richtigen Lösungswort verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden nur zur Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfolgt freiwillig, ohne Koppelung an sonstige Leistungen. Weitergehende Informationen zum Datenschutz können Sie unserer Datenschutzerklärung entnehmen, die unter https://www.stadtwerke-bad-wildbad.de/unternehmen/datenschutz.html im Internet abrufbar ist oder die Sie bei uns postalisch anfordern können.

LÄUFT DOCH!

Im Sommer verlangen **Blumen und Pflanzen** im Garten oder auf dem Balkon viel Wasser. Mit diesen Tipps löschen Sie effizient ihren Durst.

1 TIMING IST ALLES Bewässern Sie Rasen und Beete am besten frühmorgens oder am späten Abend. Dann ist die Verdunstung am geringsten, und das Wasser versickert genau dort, wo es hinsoll: ins Erdreich. Gießen Sie nicht so häufig, dafür aber lange und kräftig. Schütten Sie das Wasser nicht auf die Blätter – da verdunstet es nur und kann zu Verbrennungen oder Pilzinfektionen führen. Besser, Sie verteilen es am Übergang zum Boden: Nur so gelangt es in die tiefen Bodenschichten zu den Wurzeln.

2 GAR NICHT FÜR DIE TONNE Eine Regentonne sorgt für Wasser im Garten ohne Ebbe in der Kasse. Denn das gesammelte Nass zum Bewässern kostet keinen Cent. Regen ist außerdem mit seinem niedrigen pH-Wert für Pflanzen verträglicher als kalkhaltiges Leitungswasser. Stellen Sie die Tonne direkt neben einem Regenfallrohr auf. Eine Abdeckung beugt Verdunstung und Stechmücken vor, deren Larven sich in stehenden Gewässern wohlfühlen.

3 DER RICHTIGE TON Wer Blumen in Kübel oder Balkonkästen pflanzt, sollte die Gefäße vorab mit einer Schicht Blähton füllen. Dieser speichert das Wasser und gibt in Trockenperioden über längere Zeit Feuchtigkeit an die Pflanzen ab. Wasser sparen Sie darüber hinaus, indem Sie sehr durstige Pflanzen in glasierte Keramikkübel statt in Terrakottatöpfe setzen. Denn durch das unglasierte Terrakotta verdunstet jede Menge Wasser.

4 DIE MACHT DES MULCHES Unter Stauden, Sträuchern und Bäumen verteilter Rindenmulch hält Feuchtigkeit in der Erde und verbessert langfristig das Bodenklima. Das späte Frühjahr ist ein guter Zeitpunkt zum Mulchen. Dann ist der Boden warm und feucht und kann mithilfe einer Schicht aus Rindenmulch viel Wasser speichern.

70 000 Liter Regenwasser fließen über ein 100 Quadratmeter großes Dach pro Jahr im Durchschnitt ab. Das sind umgerechnet 365 Regentonnen.

Foto: Getty Images – rbkomar

WÄRME VOM DACH

Die glatten oder röhrenförmigen Kollektoren der Solarthermie-Anlage heizen sich auf und liefern Wärme fürs Haus.

Foto: stock.adobe.com – digital-designer

Solarthermie-Anlagen liefern warmes Wasser und unterstützen die Heizung. Die Kollektoren sind bei Hauseigentümern beliebt, da sie das **Klima entlasten** und vom Staat großzügig gefördert werden. Wer von der Sonnenwärme profitieren will, sollte jedoch einige Dinge beachten.

Glitzern große, blau-schwarze Rechtecke auf Hausdächern, weiß jeder: Hier wird Sonnenenergie genutzt und ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Doch ob die Solaranlage Strom erzeugt oder Wärme liefert, erkennt nur, wer genau hinsieht. Solarstrommodule setzen sich aus vielen quadratischen Solarzellen zusammen, die ein gleichmäßiges Muster auf dem Modul hinterlassen. Dieses Muster fehlt bei Solarthermie-Anlagen. Sie bestehen entweder aus einfarbigen, glatten oder röhrenförmigen Kollektoren. Für Hauseigentümer eignen sich beide Modelle. Röhrenkollektoren sind besser isoliert und haben einen höheren Wirkungsgrad als Flachkollektoren, sind aber etwas teurer.

Wie funktionieren Solarthermie-Anlagen?

Das Prinzip ist einfach: Die Sonne wärmt die Kollektoren aus Kupfer oder Aluminium auf. Eine Solarflüssigkeit leitet diese Wärme in einen Pufferspeicher. Dort wird sie auf das Heizungs- oder Trinkwasser übertragen. Hauseigentümer können wählen, ob sie die Sonnenenergie lediglich für Warmwasser nutzen oder zusätzlich die Heizung unterstützen wollen. Im Durchschnitt decken solarthermische Anlagen 60 Prozent des Warmwasserbedarfs. Im Sommer, wenn die Sonne kräftig scheint, sind es sogar 100 Prozent. Bei der Heizung steuern sie im Jahresdurchschnitt 25 Prozent bei. Die Restwärme stellt ein weiterer Wärmeerzeuger bereit: Mit einer Wärmepumpe oder einem Pelletkessel können Hauseigentümer den Anteil erneuerbarer Energien und damit ihren Beitrag zum Klimaschutz noch erhöhen.

Wie klimafreundlich ist Solarthermie?

Eine Solarthermie-Anlage ist aus ökologischer Sicht wertvoll, da bei ihrem Betrieb keine klimaschädlichen Gase anfallen. Ein Beispiel: Eine Familie nutzt eine Solaranlage für Warmwasser und zur Heizungsunterstützung mit zwölf Quadratmetern Flachkollektorfläche und einem 800-Liter-Pufferspeicher. Das spart bis zu 640 Kilogramm Kohlendioxid pro Jahr im Vergleich dazu, wenn sie allein Erdgas nutzen. Um die gleiche Menge CO_2 zu binden, müssten jährlich rund 50 Bäume gepflanzt werden.

Wie hoch sind die Kosten?

Liefert eine Solaranlage Heizwärme und Warmwasser, liegen die Investitionskosten bei einem 110 Quadratmeter großen Einfamilienhaus im Durchschnitt bei etwa 10 000 Euro, ohne Heizungsunterstützung bei rund 5000 Euro. Förderprogramme reduzieren die Kosten erheblich. Im vergangenen Jahr erhöhte der Bund die Zuschüsse so stark, dass sie einen regelrechten Boom auslösten: Im ersten Halbjahr 2020 hat sich die Nachfrage nach Solarthermie-Anlagen im Vergleich zum Vorjahreszeitraum mehr als verdreifacht. Zudem profitieren Hauseigentümer davon, dass die klimafreundliche Technologie vom CO_2-Preis befreit ist. Die Technik gilt als robust und langlebig: Innerhalb einer Betriebsdauer von mindestens 20 Jahren amortisieren sich die Anschaffungskosten.

Für wen lohnt sich Solarthermie?

Finanziell rentiert sich Solarthermie in der Regel für Haushalte mit mindestens drei Bewohnern oder einem Warmwasserverbrauch ab 40 Kubikmetern pro Jahr. Besonders attraktiv ist die Technologie, wenn der Bedarf an warmem Wasser, etwa für ein Schwimmbecken, hoch ist. Der Grund: Solarthermische Anlagen sind im Betrieb sehr günstig. Die Sonne liefert ihre Energie frei Haus, dadurch sinken die Kosten für fossile Brennstoffe. Es fallen lediglich geringe Beträge für Wartung und Reparatur an.

Was sollten Verbraucher beachten?

Wichtig für die Wirtschaftlichkeit ist, die Anlage passgenau zu dimensionieren. Sie sollte nicht mehr Wärme erzeugen, als benötigt wird. Als Faustregel gilt: Für die Wassererwärmung reicht pro Person eine Flachkollektorfläche von 1,5 Quadratmetern oder eine Röhrenkollektorfläche von 1 Quadratmeter. Unterstützt die Anlage zusätzlich die Heizung, sollte sie größer ausfallen: Pro Person sind rund 3 Quadratmeter für Flachkollektoren und 2 Quadratmeter für Röhrenkollektoren einzukalkulieren. Pufferspeicher für den Privatgebrauch fassen im Durchschnitt etwa 300 bis 800 Liter. In jedem Fall sollten sich Hauseigentümer bei der Planung von einem Energieberater unterstützen lassen.

ZUSCHÜSSE VOM STAAT FÜR SOLARTHERMIE

Bei Solarthermie-Anlagen auf Bestandsgebäuden gibt das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) einen Zuschuss von bis zu 35 Prozent auf die Anschaffungs- und Installationskosten. Noch mehr Geld bekommt, wer zusätzlich eine Wärmepumpe oder einen Pelletkessel installiert. Auch die Planung der Solaranlage ist förderfähig. Bei Neubauten fallen die Fördermittel geringer aus. Oft gewähren kommunale Stellen und Energieversorger zusätzliche Mittel, die mit der Bundesförderung kombinierbar sind. Einen kostenlosen Fördermittelcheck gibt's unter **www.co2online.de** Weitere Informationen zu Zuschüssen und zinsgünstigen Krediten der BAFA finden Sie unter **www.bafa.de**

JETZT GEHT'S ANS *Eingemachte*

Im Einkochen ist ihre Oma eine Koryphäe – und unsere Redakteurin Magdalena Debütantin. Das soll sich ändern. Doch so verlockend es klingt, das **GEMÜSE VOM SOMMER** auch noch im Winter zu genießen: Ganz einfach ist es nicht.

Immer, wenn ich meine Eltern besuche, kehre ich mit einem Fresskorb voller Süßigkeiten und anderen Leckereien nach Hause zurück. Im Sommer bekomme ich zusätzlich noch jede Menge frisch geerntetes Obst und Gemüse mit auf den Weg. Was gibt es auch Schöneres, als Lebensmittel direkt aus dem Garten? Dass man sie auch noch im Winter genießen kann, denke ich dann. Wie praktisch wäre es also, wenn ich sie für einige Monate konservieren könnte? So wie es meine Oma seit Jahrzehnten macht, in deren Vorratskammer sich Gläser mit haltbar gemachten Köstlichkeiten stapeln. Die Neugier packt mich, und ich beginne, mich in die Welt des Einkochens einzulesen. Wer von Einkochen spricht, kann auch Einmachen oder Einwecken sagen. Der Begriff geht auf die Einkochgläser der Firma Weck zurück, die sich seit mehr als 120 Jahren in vielen Haushalten wiederfinden. Außer in meinem. Bis jetzt.

Einwecken ist im Trend

Was früher nahezu alle taten, erlebt heute eine Renaissance: Viele Menschen wollen nachhaltiger leben, auf regionale Produkte zurückgreifen und Abfälle vermeiden. Längst nicht mehr nur die Generation meiner Oma macht Lebensmittel haltbar. Nun also auch ich.

Vielfalt an Vorräten

Einmachen lassen sich Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst und sogar Kuchen. Also auch mein American Cheese Cake, den ich im Sommer häufig backe und zu Treffen mitbringe. Meine Begeisterung wächst: Wie praktisch wäre es, wenn ich ihn schon vorbereiten könnte und für die

Weitere Konservierungsmethoden im Überblick unter: **energie-tipp.de/einwecken**

Je enger das Gemüse in den Gläsern aneinander liegt, desto besser lässt es sich einwecken. Beim Einkochen im Ofen wird empfohlen, die Gläser für das Wasserbad in eine Fettpfanne zu stellen. Weil unsere Redakteurin Magdalena (s. Bild) keine hat, nimmt sie eine Auflaufform.

Fotos: Evi Ludwig

nächste Gelegenheit nur noch aus der Vorratskammer holen müsste? Ich finde ein Rezept, um die Kalorienbombe im Glas einzumachen. Zunächst aber gebe ich mein Einweck-Debüt mit Zucchini und Paprika.

Eine Wissenschaft für sich

Erst einmal besorge ich die Einkochgläser inklusive Glasdeckel, Gummiring und Klammern. Profis haben vermutlich einen Einkochapparat zu Hause. Aber zum Glück eignet sich zum Einwecken auch der Backofen. Doch was passiert bei dieser Konservierungsmethode eigentlich genau? Beim Erhitzen des Einweckguts dehnen sich warme Luft und Wasserdampf im Glas aus, wodurch ein Überdruck entsteht. Nach dem Abkühlen ziehen sich Luft und Dampf wieder zusammen. So entsteht ein Unterdruck, der den Deckel „ansaugt“ und das Glas luftdicht verschließt. Um keimfrei zu sein, werden die Gläser zuvor sterilisiert. Dafür stelle ich sie zehn Minuten bei 180 Grad in den Backofen. Deckel und Gummiringe koche ich für fünf Minuten in Essigwasser. Dabei muss ich auf meine Finger achten, um mich nicht zu verbrennen. Ich wasche das Gemüse, schneide es in kleine Stücke und fülle alles eng in die sterilisierten Gläser. Denn laut meiner Recherche im Internet lässt sich das Einweckgut umso besser einkochen, je dichter es aneinanderliegt.

Während der Ofen vorheizt, bereite ich einen Sud aus Wasser, Essig, Zucker und Gewürzen vor. Ich fülle ihn in die Gläser, bis das Gemüse bedeckt ist, und lasse einen daumenbreiten, sauberen Rand frei. Danach muss es schnell gehen: Ich lege den Gummiring auf das Glas, den Deckel darüber und klippe ihn fest. Das ist gar nicht so einfach, denn der Ring verrutscht manchmal auf dem Glasrand. Danach beginnt das eigentliche Einwecken: Ich stelle die Gläser in eine mit Wasser gefüllte Form, schiebe sie in den Ofen, drehe die Temperatur hoch – und warte, dass das Wasserbad zu kochen beginnt. Doch nichts passiert.

Der Deckel-Test

Ich hole die Gläser aus dem Ofen. Nachdem sie abgekühlt sind, prüfe ich, ob sie auch wirklich dicht sind. Dafür löse ich die Klammern und hebe das Glas am Deckel an. Bei erfolgreichem Einwecken sollte der Deckel fest sitzen bleiben. Bei meinen Gläsern „ploppt“ er sofort auf. Das hat wohl nicht so recht geklappt. Vielleicht hätten die Gläser länger im Ofen bleiben müssen? Eigentlich hatte ich sie nun an einem kühlen Ort ohne direktes Sonnenlicht etwa ein halbes Jahr lagern wollen. Schade. Aber ich habe ja noch einen weiteren Versuch: den Cheese Cake.

Backe, backe Kuchen

Ich fülle den Teig bis zur Hälfte in die gefetteten Gläser und stelle sie unverschlossen in den Ofen. Nach dem Backen ruht der Kuchen zehn Minuten bei offener Ofentür. In der Zwischenzeit sterilisiere ich die Deckel und Gummiringe in Essigwasser und schließe die Gläser damit. Dann wandern die Küchlein ins Wasserbad und werden für eine halbe Stunde bei hoher Temperatur sterilisiert. Als die Gläser abgekühlt sind, prüfe ich auch hier, ob sie dicht sind: Immerhin, bei einigen Gläsern sitzen die Deckel bombenfest. Laut Rezept ist mein Käsekuchen nun etwa drei Monate im kühlen Keller haltbar. Ich versehe die Gläser noch mit einem schönen Etikett.

Rat von der Expertin

Einwecken macht Spaß, aber auch müde: Kein Wunder, ich stand fast den ganzen Tag in der Küche. Das Einkochen des Gemüses ist mir zwar nicht auf Anhieb gelungen, dennoch habe ich jetzt zumindest eine Idee, was Einwecken bedeutet. Und weiß, wie viel Arbeit und Vorbereitung dahintersteckt. Bei meinem nächsten Versuch hole ich mir einen Profi an die Seite: meine Oma. Die ist 92 und hat in ihrem Leben schon so viel eingeweckt wie wohl kaum eine andere. Sie weiß, wie’s geht!

GEWUSST WIE

Beim Einkochen sollten Sie unbedingt ein paar Regeln für Ihre Gesundheit beachten. Tipps gibt das Bundeszentrum für Ernährung unter: mehr.fyi/einkochen

AUF DEN SPUREN DES GUTEN GESCHMACKS

Baden-Württemberg ist durchzogen von **Rad- und Wanderrouten,** die Outdoor- und Gourmet-Genuss versprechen.

Grünkern-Radweg

Mit Odenwald, Taubertal, Hohenlohe und Heilbronner Land sind gleich vier Regionen im Norden Baden-Württembergs durch einen kulinarischen Radweg verbunden: Denn dort hat der fränkische Grünkern seine Heimat. Zur Vorbeugung einer Hungersnot ernteten die Bauern der Gegend im 19. Jahrhundert unreifen Dinkel und trockneten ihn. Damit entstand ein nahrhaftes Produkt. Bei einer Tour auf dem Grünkern-Radweg lässt sich der Weg des Korns von der Ernte bis auf den Teller verfolgen.
tg-odenwald.de

Tettnanger Hopfenpfad

Vorbei an Obst- und Hopfengärten schlängelt sich der Hopfenpfad durch die Landschaft um das oberschwäbische Tettnang. Neben spektakulären Aussichten auf die Montfortstadt und das Alpenpanorama des Bodensees bietet der Weg Wanderern und Radlern Informationen zu Hopfenanbau und Braukunst der Region. Erstmals im Jahr 1150 urkundlich erwähnt, ist der Tettnanger Hopfen längst zum weltweiten Exportschlager avanciert.
tettnang.de

Brotweg Yach

Zwischen dicht bewaldeten Bergen im südlichen Schwarzwald erstreckt sich das Yach-Tal, wo auf zahlreichen Höfen bis heute uralte Backtradition gepflegt wird. Verbunden sind sie über den gut zwölf Kilometer langen Brotweg. Er verläuft entlang klarer Bäche, durch wilde Wälder und saftige Bergwiesen. Zur Stärkung können Wanderer in den Höfen am Weg einkehren, wo zum hausgemachten Holzofenbrot Vesperplatten mit Schinkenspeck, Bibeleskäs und Apfel- oder Beerenmost serviert werden.
yach.de

Württemberger Weinradweg

Wer gerne radelt und gute Tropfen zu schätzen weiß, kann auf dem Württemberger Weinradweg beides verbinden. Die Route führt durch die Weinbaugebiete zwischen Neckartal und Taubertal und passiert dabei einige bekannte Weinlagen. Probiert werden dürfen die dort gewachsenen Weine in den Besenwirtschaften und Weingütern entlang der Strecke. Über den An- und Ausbau informieren Weinerlebnisführungen und Museen.
weinwege-wuerttemberg.de

Der Grünkern-Radweg führt quer durch das Bauland, wo der fränkische Grünkern seine Heimat hat.

Auf dem Württemberger Weinradweg kommen Radler an bekannten Weinlagen vorbei.

Fotos: TMBW/Düpper, TMBW/Anne Webert

SESAM-TOFU AUF FRUCHTIGER SOSSE

Zutaten (für 4 Personen)
2 Knoblauchzehen, 2 unbehandelte Blutorangen, 3 EL helle Sojasoße, 2 EL Sesamöl, 1 EL Agavendicksaft, ½ TL Pul Biber (Chili- oder Paprikapulver), 500 g Tofu, 2 Auberginen, 2 Blutorangen, 3 EL Sesamöl, 3 EL helle Sojasoße, Salz, Pfeffer, frisch gemahlen, 40 g Sesam, hell, 10 g Sesam, schwarz, 2 EL Dinkelmehl, 1 EL Sesamöl, 1 Bd. Thai-Basilikum, gehackt

1. Knoblauch hacken. Orangenschalen fein abreiben, Orangen auspressen. Die Hälfte des Knoblauchs mit Orangensaft und -schale, Sojasoße, Öl, Agavendicksaft und Pul Biber vermischen. Tofu in Scheiben schneiden und 60 Minuten in der Soße marinieren.
2. Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Blutorangen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen, restlichen Knoblauch und Auberginen darin anbraten, Orangenscheiben zugeben und mitdünsten. Mit Sojasoße, Salz und Pfeffer würzen.
3. Sesamsorten und Mehl mischen. Tofu aus der Marinade nehmen und in der Mehl-Sesam-Mischung wenden. Öl erhitzen und den Tofu von beiden Seiten anbraten. Auberginen und Orangen mit der Marinade würzen, mit Tofu auf Tellern anrichten und mit Basilikum bestreuen.

LUST AUF **OLYMPIA**

Lassen Sie sich zur Olympiade in Tokio zwei leckere **japanische Gerichte** schmecken.

HOSOMAKI-SUSHI

Zutaten (für 6 Rollen, 24 Portionen)
½ Avocado, 2 EL Reisessig, 200 g Surimi (Krebsfleischersatz), 100 g Thunfischfilet, 2 EL Sojasoße, 2 EL Wasabipaste, 1 Frühlingszwiebel, 6 halbe Noriblätter, 600 g fertiger Sushi-Reis, 4 Blatt Lollo bianco, 2 EL Mayonnaise, Wasabipaste, Bambusrollmatte

1. Avocadofruchtfleisch in schmale Streifen schneiden und mit Essig beträufeln. Surimi in schmale Streifen schneiden. Thunfischfilet in 1 cm breite Streifen schneiden. Sojasoße mit Wasabipaste verrühren und den Fisch damit marinieren. Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden. Noriblätter in einer Pfanne von einer Seite anrösten. Salatblätter und Mayonnaise bereitstellen.
2. Bei den Rollen jeweils wie folgt vorgehen: jeweils 1/2 Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten auf eine Bambusrollmatte legen, auf alle je 100 g Sushi-Reis verteilen und mit etwas Wasabipaste bestreichen.
3. 4 Blätter mit Avocadostreifen, Surimi, Salatblatt und Mayonnaise belegen. Die restlichen 2 Blätter mit Thunfisch und Zwiebeln belegen.
4. Alle Blätter zu dünnen Sushi-Rollen formen und mit einem scharfen Messer in jeweils 4 Teile schneiden.

Fotos: Antje Plewinski

DIE SPAR-MEISTER

Endlich wieder **EUROPAMEISTERSCHAFT**, gemeinsam vorm Fernseher sitzen und das eigene Team anfeuern! Mit dieser Spieltaktik sparen Sie dabei sogar noch kräftig Strom.

Der Schiri pfeift an. Meier kommt elegant aus der Tiefe des Kellers, tanzt an der halben Abwehr vorbei und dann dieser Zuckerpass zu Müller! Der nimmt die Flaschenpost akrobatisch an und schiebt die Pullen ganz cool in das obere Kühlschrank-Eck! Die Dinger sitzen, was für ein Genuss!

Tipp: Kühl- und Gefriergeräte sind für fast ein Fünftel des Stromverbrauchs im Haushalt verantwortlich. Da lohnt es sich, ein paar einfache Regeln zu befolgen. Die ideale Temperatur im Kühlschrank beträgt 7 Grad Celsius, im Gefrierfach -18 Grad Celsius. Ist die Eisschicht im Gefrierfach dicker als ein Zentimeter? Dann schnell abtauen, denn das spart Strom (und schafft Platz)!

+++ HALBZEIT +++ HALBZEIT +++

2:0 zur Pause – das kann sich sehen lassen. Aber was ist das? Auf dem Trikot von Paul klebt Käse, rot umrandet von Tomatensauce. Das bedeutet: Trikottausch!

Tipp: Klarer Fall für die Waschmaschine. Den Fleck am besten mit Gallseife vorbehandeln und dann bei 30 oder 40 Grad im Eco-Programm waschen. Grundsätzlich gilt: je höher die Temperatur, desto höher der Stromverbrauch.

+++ ABPFIFF +++ ABPFIFF! +++

Aus, das Spiel ist aus! Klasse, ein gelungener Auftakt ins Turnier, wir sehen uns bei der nächsten Partie.

Tipp: Wussten Sie, dass Sie mit einem Flachbildfernseher guten Gewissens fernsehen können? Diese Geräte brauchen viel weniger Strom als noch vor ein paar Jahren. Aber egal, ob Sie sich für ein Plasma-, LCD- oder LED-TV-Gerät entscheiden: Die Stromkosten steigen mit der Größe des Fernsehers. Deswegen lohnt es sich zu überlegen, ob vielleicht auch ein kleineres Gerät reicht.

+++ 35. MINUTE +++ 35. MINUTE +++

Die Jungs auf der Ersatzbank haben Hunger! Der Trainer reagiert sofort, die Tiefkühl-Pizzen müssen fix in den Backofen.

Tipp: Vorheizen bei Pizza? Meist unnötig. Wer auf mehreren Ebenen backt, am besten mit Um- oder Heißluft, spart bis zu 45 Prozent Energie, weil sich die Luft im Ofen schneller und effizienter verteilt. Finger weg von der Backofentür! Die ist aus gutem Grund verglast: So können Sie sehen, was drinnen passiert, ohne den Ofen öffnen zu müssen. Das spart Energie: Denn aus einem offenen Backrohr entweicht Wärme, sodass es sich immer wieder aufheizen muss.

+++ 57. MINUTE +++

Pizza aufgegessen, Bierdose und Cola-Flasche leer, die Küchen-Abwehr kann den Geschirr-Angriffen nichts entgegensetzen!

Tipp: Die Spülmaschine reinigt am besten, wenn sie sauber ist. Alle drei Monate sollten Sie die Maschine leer räumen und Tür sowie Dichtungen mit Essigreiniger säubern. Unschöne Kalkablagerungen entfernen Sie am besten mit Zitronensäure.

EINFACH SPAREN
Weniger Strom verbrauchen? Weitere Tipps gibt es auf: **www.energie-tipp.de**