

energie und umwelt

www.stadtwerkemerseburg.de

AUSGABE 1 | 2003

Meine Stadt. Meine Energie.



Ihre Stadtwerke Merseburg
Serviceline: 454 233
www.energy-m.de

ENERGY-M Meine Stadtwerke.

SWM-TEAM: Beratung inklusive SEITE 4

WIR EMPFEHLEN: Sparen mit Energy-M SEITE 5

SWM-PARTNER: CARPE DIEM – Nutze den Tag SEITE 12





INTERVIEW mit Professor Steffen Glaser

Jagd auf den Supercomputer

Weltweit tüfteln Forscher am Quantencomputer. Wir fragten Steffen Glaser von der TU München, wie diese visionäre Technik funktioniert.

Was macht den Quanten-PC so begehrt?

Er könnte eines Tages mehr leisten als alle heutigen Computer zusammen. Manche extrem komplizierten Rechnungen werden auch für künftige Elektronenrechner nie lösbar sein – ein Quantencomputer hingegen würde diese Aufgaben fast spielend knacken.

Wie funktioniert das?

Elektronencomputer verarbeiten Information in Form von Nullen und Einsen, den so genannten Bits. In einem Quantencomputer wird die Information 0 oder 1 etwa durch den Drall eines Atomkerns dargestellt. Diese Quantenbits oder Qubits gehorchen nicht den Gesetzen der klassischen Physik. Man muss sich das so vor-

stellen: Ein Fußball dreht sich nur entweder rechts- oder linksherum – der Drall eines Atomkerns hingegen kann zwei entgegengesetzte Richtungen gleichzeitig haben. Ein einzelnes Qubit kann daher nicht nur den Wert 0 oder 1 darstellen, sondern beides gleichzeitig, was die Rechenleistung mit jedem Qubit verdoppelt. Das ist der Schlüssel zur Leistungsfähigkeit von Quantencomputern.

Ersetzen solche Rechner eines Tages den PC?

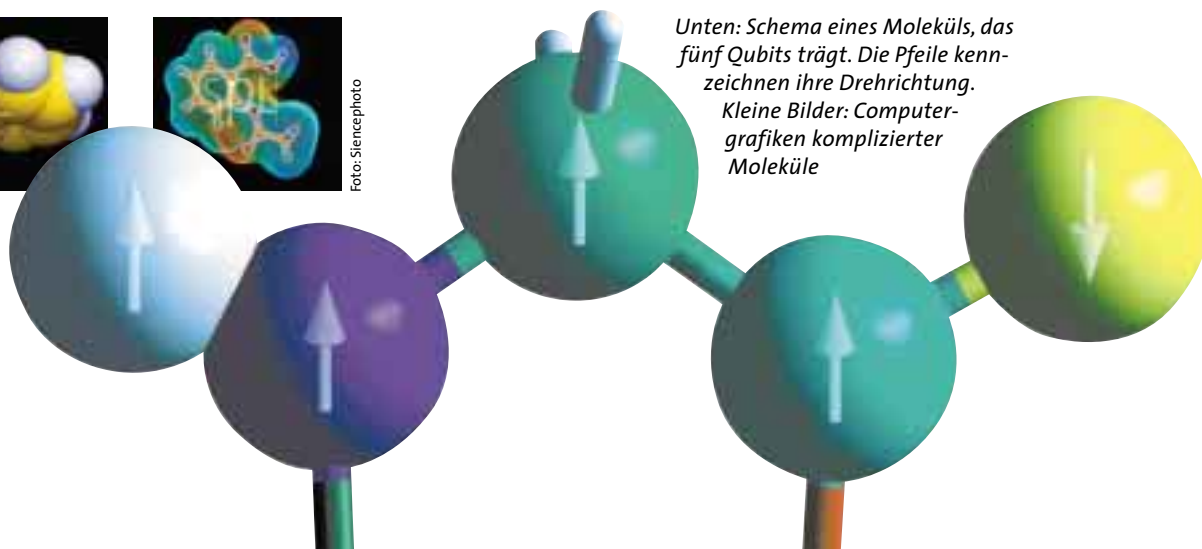
Nicht in den nächsten 20 Jahren. Es würde mich aber nicht wundern, wenn Quantencomputer in zwei Generationen zum täglichen Leben gehörten. In den heutigen Forschungslabors füllen die ersten primitiven Prototypen aber noch ganze Räume.

Warum ist es so schwierig, einen Quantencomputer zu bauen?

Eines der Hauptprobleme ist die Zerbrechlichkeit der Qubit-Informationen. Übertragen auf einen heutigen Computer ist das so, als würde der Rechner seine Informationen sehr schnell wieder vergessen. Eine nahezu perfekte Isolation von störenden Umwelteinflüssen muss den Verfall der Qubit-Informationen zumindest so lange verhindern, dass der Computer eine Rechnung zu Ende bringen kann. Das ist technisch sehr aufwändig. Außerdem müssen die mikroskopisch kleinen Qubits miteinander kommunizieren und gezielt von außen angesteuert werden, was weitere Probleme mit sich bringt.



Foto: Sciencephoto



Unten: Schema eines Moleküls, das fünf Qubits trägt. Die Pfeile kennzeichnen ihre Drehrichtung.
Kleine Bilder: Computergrafiken komplizierter Moleküle

DIE GESCHICHTE DER QUANTEN

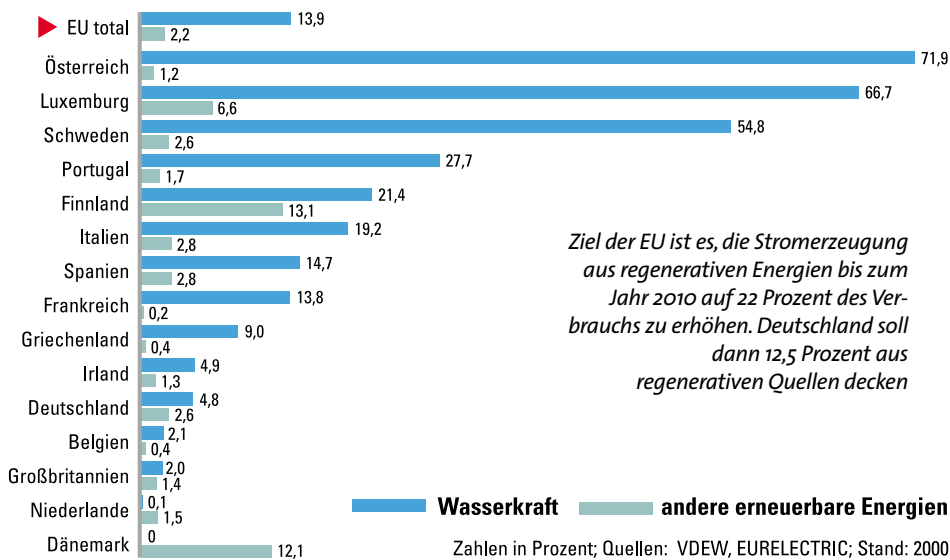
Entdeckt vor 100 Jahren:

Begründer der Quantentheorie war Max Planck. Er entdeckte 1900, dass Energie nicht kontinuierlich, sondern in winzigen Portionen, den Energiequanten, ausgestrahlt wird. Seine Quantentheorie erklärt atomare Prozesse – ohne sie wäre die moderne Informationstechnik undenkbar.

Die neuesten Fortschritte zum Quantencomputer

Nachdem vor wenigen Jahren die einfachsten Quantenrechner mit einem beziehungsweise zwei Qubits realisiert wurden, steht der Rekord derzeit bei sieben Qubits. Es wird weltweit daran gearbeitet, die Zahl der kontrollierbaren Qubits zu erweitern.

16 PROZENT DES EU-STROMS STAMMEN AUS REGENERATIVEN QUELLEN



Ziel der EU ist es, die Stromerzeugung aus regenerativen Energien bis zum Jahr 2010 auf 22 Prozent des Verbrauchs zu erhöhen. Deutschland soll dann 12,5 Prozent aus regenerativen Quellen decken

KURZ GEMELDET

Solare Milliarde

Eine Milliarde Euro Kredite vergab die Kreditanstalt für Wiederaufbau bisher beim 100 000-Dächer-Solarstrom-Programm. Das weltweit größte Programm dieser Art startete 1999 und läuft zunächst bis Ende 2003. Die installierten Photovoltaikanlagen senken den Kohlendioxid-Ausstoß jährlich um 100 000 Tonnen. Infos sowie Kreditanträge gibt es unter www.kfw.de oder telefonisch unter **0 180-1-33 55 77** (zum Ortstarif).

Zwei neue Gasautos

Der Golf Variant Bi FUEL ist das erste serienmäßige Erdgasauto von Volkswagen. Der Kombi verträgt sowohl Benzin als auch Erdgas und hat eine Reichweite von 900 Kilometern. Infos unter kostenloser Hotline **0 800-86 55 79 24 36**. Auch Opel baut ein neues Erdgasmodell: den Astra Caravan 1.6 CNG. Wie beim Erdgas-Minivan Zafira liegen die Gastanks beim Kombi

unterhalb des Bodens. Ein kleiner Benzintank von 15 Litern sichert das Fortkommen auch ohne Erdgaszapfsäule. Weitere Infos unter Hotline **0 180-5-55 10** (12 Cent pro Minute).

Energieportal der Deutschen Energie-Agentur

Viele Infos rund um Erneuerbare Energien und Energiesparen bietet die Deutsche Energie-Agentur auf den Internet-Seiten unter www.thema-energie.de. Findet der Surfer in den 20 Rubriken keine Antwort auf seine Frage, kann er sich unter der kostenfreien Hotline **0 800-0 73 67 34** an Ingenieure wenden.

Erdgas als „Sprit“ bleibt günstig

Laut Beschluss des Bundestags wird die Steuervergünstigung von Erdgas als Treibstoff über 2009 hinaus bis zum Jahr 2020 verlängert. Erdgas kostet damit an der Zapfsäule rund 50 Prozent weniger als Benzin.

LESERBRIEF

In Ihrer letzten Ausgabe las ich einen sehr interessanten Artikel zum Kellerwald – dem einzigen Wald in Deutschland, der sich noch zurück zum Urwald entwickeln könnte. Eine Chance, die wir uns nicht entgehen lassen sollten. Wir werfen den Entwicklungsländern – etwa in Süd- und Mittelamerika – vor, dass sie ihre Urwälder nicht genügend schützen. Deutschland ist da längst einen Schritt weiter: Bei uns gibt es kaum noch etwas Schützenswertes – ein Großteil der Fläche wird als Agrarland genutzt ... Das wohlhabende Deutschland sollte mit gutem Beispiel vorangehen, und wenigstens diesen kleinen Wald bewahren, statt mit erhobener Zeigefinger ärmere Länder als Umweltsünder hinzustellen.

Brigitte Schaber-Bühl

Schreiben Sie uns, wenn Sie ein Thema besonders interessiert oder Sie Anregungen zu Artikeln in diesem Heft haben – die Adresse finden Sie im Impressum.

Wir behalten uns Kürzungen vor. Leserbriefe spiegeln nicht die Meinung der Redaktion wider.

BUCH ZUM MIETALLTAG

Darf der Kinderwagen im Hausflur stehen? Ist nachts duschen und baden erlaubt? Wo kann man die Wäsche trocknen? „Mietrechte und Mieterpflichten“ heißt das neue Buch des Mieterbundes. Es beantwortet auf 100 Seiten die kleinen Alltagsfragen von Mietern. Zu bestellen im Internet unter www.mieterbund.de oder beim Deutschen Mieterbund, 10169 Berlin. ISBN 3-933091-41-1, 5 Euro zuzüglich Versand.





Team Vertrieb: Beratung inklusive

Neuer Hausanschluss geplant? Beratung über den günstigsten Tarif gewünscht? Fragen zur Nutzung von Wärmepumpen? Im Team Vertrieb der Stadtwerke findet man in jedem Fall den richtigen Ansprechpartner.

Angebote für die Lieferung von Strom, Erdgas und Wärme, Verträge und Sonderabkommen sowie Beratung zu allen nur denkbaren energiewirtschaftlichen Fragen – das sind im Wesentlichen die Aufgaben von Bärbel Jordan, Claudia Wagner, Mandy Gutjahr und Marko Jahnke. Während Tarifkunden hier in jedem der vier Mitarbeiter ihren kompetenten Ansprechpartner finden, besonders wenn es um Beratung und Angebote zur Produktpalette von Energy-M geht, hat jedoch jeder einzelne sein „Spezialgebiet“.

So kümmert sich Bärbel Jordan um Hausanschlüsse für Strom und Erdgas, egal ob von Privat- oder Gewerbekunden. Bei ihr reicht der Kunde als erstes die Anmeldung für einen neuen Hausanschluss, für eine geplante Leistungserhöhung oder für einen Zählerwechsel ein. Bärbel Jordan kümmert sich um alles weitere. Sie kalkuliert die Kosten, erstellt das Angebot, lässt es vom Kunden bestätigen und leitet den Auftrag schließlich an die Monteure weiter. Natürlich berät sie auch gern über die

geplanten Arbeiten und falls ein Kunde einen eingetragenen Installateur für die Hausinstallation sucht, findet er hier das Installateurverzeichnis.

Mandy Gutjahr ist hauptsächlich für die Belange der Privatkunden zuständig. Sie berät über die verschiedensten Tarife der Stadtwerke und natürlich über Energy-M-Produkte. Ihr Tipp: „Wer den Stromanbieter wechseln möchte, sollte zuerst bei uns vorbeischaun. Wir haben auch Sonderangebote, besonders im Mix von Strom und Erdgas. Außerdem führen wir einen kostenlosen Tarifcheck durch und suchen für den Kunden den günstigsten Tarif heraus.“ Übrigens kümmert sich die 27-Jährige auch um den Internet-Auftritt der Stadtwerke:

www.stadtwerkemerseburg.de

Gewerbekunden sind bei Claudia Wagner an der richtigen Adresse, wenn es um Sonderverträge für Gas und Fernwärme, um Nahwärmekonzepte oder Contracting-Anlagen geht. Auch kümmert sich die

Ingenieurin für Energietechnik um die Direktabrechnung von Mietern in Mehrfamilien-Wohnhäusern und den dazu notwendigen Vertragsabschluss.

Sonderverträge für den Bezug von Strom schließt Marko Jahnke ab. Er berät auch zu Stromheizungen, Nachtspeicheranlagen, Wärmepumpen und Klein-BHKW sowie zur Energie-Optimierung von Gewerbekunden. Sein Tipp: „Wir haben verschiedene Sonderangebote für Nachtspeicher- oder Erdgasheizungen mit Konditionen, die Händler anderer Energieträger nicht bieten können. Fragen Sie uns!“

Die Beratung zur Energiegewinnung aus Sonne, Wind und Wasser gehört ebenfalls zu seinem Aufgabengebiet. So ist man zum Beispiel für Fragen zur Einspeisung von Strom aus Photovoltaikanlagen oder zu Sonderabkommen für Niedrigenergiehäuser bei ihm an der richtigen Adresse. Auch kümmert sich der Industriemeister für Elektrotechnik um die Verträge mit Fremdanbietern und kalkuliert die Netznutzungsgebühren.

IMPRESSUM

Stadtwerke Merseburg GmbH
Große Ritterstraße 9
06217 Merseburg
Telefon: (0 34 61) 4 54-0
Fax: (0 34 61) 4 54-1 70
Internet:
www.stadtwerkemerseburg.de

Lokalteil Merseburg:
Astrid Zwarg
Verlag:
Tag & Nacht Verlag Leipzig
Gründer:
Georg Trurnit Berkenhoff

Redaktion:
Andrea Czakalla
(verantwortl.),
Gerald Fährmann,
Silvia Günther (Red. Ass.)
Bildredaktion:
Marko Godec

Chlorfrei gebleicht, 30% Altpapier

Gestaltung, Satz:
Harry Bochom DT&P GmbH
Druck:
Frotscher Druck, Leipzig

Ihre Ansprechpartner im Team Vertrieb:

Internet: www.stadtwerkemerseburg.de



Bärbel Jordan

Telefon: (0 34 61) 4 54-231

E-Mail:

b.jordan@stadtwerkemerseburg.de



Mandy Gutjahr

Telefon: (0 34 61) 4 54-233

E-Mail:

m.gutjahr@stadtwerkemerseburg.de



Claudia Wagner

Telefon: (0 34 61) 4 54-230

E-Mail:

c.wagner@stadtwerkemerseburg.de



Marko Jahnke

Telefon: (0 34 61) 4 54-232

E-Mail:

m.jahnke@stadtwerkemerseburg.de

SPAREN MIT **ENERGY-M**

Unser Sparangebot: Strom und Erdgas aus einer Hand.

ENERGY-M Erdgas XXL

Garantiert Ihnen einen günstigen Erdgas-Tarif. Dieses Produkt ist speziell auf Haushalts- und Gewerbekunden abgestimmt.

Bei einer Vertragslaufzeit von zwei Jahren haben Sie neben dem günstigen Erdgas XXL-Tarif den Vorteil eines einmaligen Wartungsschecks für Ihre Heizungsanlage in Höhe von 15 Euro.

ENERGY-M Duo

Bei diesem Angebot werden Sie von den Stadtwerken Merseburg besonders günstig mit Strom und Erdgas versorgt. Es beinhaltet ebenfalls einen Wartungsscheck in einer Höhe von bis zu 50 Euro.

Voraussetzung für Energy-M Duo ist, dass Sie ein Energy-M Erdgas XXL- und ein Energy-M-Privat- oder -Business-Angebot nutzen.

Ob Sie die Schecks für die Wartung Ihrer Gasheizung, Elektroanlage oder für Abgasmessungen des Schornsteinfegers nutzen, bleibt Ihnen überlassen. Die Wartungsschecks können Sie mit einer Bestätigung ganz einfach bei den Stadtwerken einlösen.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Große Ritterstraße 9
Kundendienst
Telefon (0 34 61) 4 54 -211
-212
-213

Montag	9.00 bis 12.00 Uhr 14.00 bis 16.30 Uhr
Dienstag	9.00 bis 12.00 Uhr 14.00 bis 18.00 Uhr
Mittwoch	9.00 bis 12.00 Uhr
Donnerstag	9.00 bis 12.00 Uhr 14.00 bis 16.30 Uhr
Freitag	9.00 bis 12.00 Uhr

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Vertriebes stehen für eine persönliche Terminvereinbarung zur Verfügung, auch gern vor Ort.



Eine Sauna fürs Gemüse

Fünf Minuten nicht aufgepasst und schon liegt das, was eben nach Brokkoli aussah, zerkocht im Topf. Wer sein Gemüse knackig will und mit allen Vitaminen dazu, greift zum Dampfgarer.

Wer kocht, kennt das Problem: Wird Gemüse im Wasser gegart, verliert es Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Obwohl sich die Konsistenz durch entsprechende Garzeiten genau bestimmen lässt, ist das Aroma oft fad. Das Wasser laugt die Speisen aus – es muss nachgewürzt werden. Aber Gewürze ersetzen nicht den Eigengeschmack von Gemüse, Fisch oder Fleisch. Die simple Alternative zum Wasserbad – das Dampfgaren. Hier umschließt heißer Dampf die Lebensmittel, die wasserlöslichen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralien sowie die natürliche Farbe bleiben erhalten.

Das beweisen Untersuchungen der Justus-Liebig-Universität Gießen und der Universität Koblenz-Landau. Wissenschaftler nahmen den neuen Dampfgarer DG 2000 der Firma Miele unter die Lupe und kamen zu dem Schluss: „Dampfgaren liefert im Vergleich zum traditionellen Kochen hervorragende Ergebnisse hinsichtlich der sensorischen und nährenden Qualität von Gemüse. Es unterstreicht ohne die Zugabe von Kochsalz den typischen Eigengeschmack der Gemüse. Außerdem sind Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in hoher Konzentration vorhanden.“ Brokkoli aus dem Miele-Dampfgarer weist einen 50 Prozent höheren Vitamin-C-Gehalt auf als Proben, die im Kochtopf zubereitet wurden. „Die hohe Nährstoffkonzentration wirkt sich auch positiv auf den Geschmack aus“, erklärt Professor Schlich

von der Uni Gießen und er sieht einen weiteren Grund, warum das Dampfgaren zu einem neuen Trend werden könnte: „Ein Küchengerät muss heute leicht und

komfortabel zu handhaben sein. Es sollte sich für Tiefkühlkost und Fertiggerichte ebenso eignen wie für frische Waren. Das trifft auf Dampfgarer zu.“



KLEIN, ABER OHO

- ▶ Miele bietet seinen Dampfgarer in zwei Gerätebreiten an: 50 und 60 Zentimeter.
- ▶ Es gibt ihn als Standgerät, er lässt sich aber auch einbauen.
- ▶ Er ermöglicht das Garen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.
- ▶ Der Dampf wird außerhalb des Garraums in einem Wassertank erzeugt.

Essen ist sinnlich

Die Sensorik, der sinnliche Genuss beim Essen, ist ebenso wichtig wie der Vitaminreichtum der Nahrungsmittel. Seh-, Tast-, Geschmacks- und Geruchssinn prüfen die Speisen, bevor sie gegessen werden. Diese Fähigkeit hat sich im Lauf der Evolution entwickelt. In Jahrtausenden lernte der Mensch, bekömmliche Nahrungsmittel von unkömmlichen zu unterscheiden, genauso energiereiche von weniger wertvollen. Diese Informationen sind nahezu reflexartig verankert. Zum Beispiel, dass bittere Lebensmittel mit Vorsicht zu genießen sind, oder dass Süßes gut schmeckt, weil kohlehydrat- und damit energiereich. Wird die Nahrung sorgfältig zubereitet, können die Sinne das Essen richtig zuordnen. Mit allen Sinnen genießen ist kein Luxus, sondern wesentlicher Bestandteil einer gesunden Ernährung.



Während des Garens können jederzeit weitere Speisen in den Dampfgarer geschoben werden. Das gilt auch für ganz unterschiedliche Gerichte, denn Geschmack oder Geruch überträgt sich nicht



Dr. med. Antje-Katrin Kühnemann, Fernsehmoderatorin

WIE VIELE VITAMINE SIND GESUND?

Die einen glauben, normales Essen enthalte ausreichend Vitamine, andere stopfen sich mit Präparaten voll. Was denn nun?

Dr. Kühnemann: Am liebsten hätten alle ein Patentrezept. Das gibt es nicht. Es kommt darauf an, wie alt jemand ist, wie viel Sport er treibt, ob er Erkrankungen hat. Zum Thema Vitamine sollte man auch mal den Arzt befragen.

Worauf muss man bei der Ernährung unbedingt achten?

Dr. Kühnemann: Erst einmal sich kundig machen, welche Nahrungsmittel ergiebige Vitaminquellen sind und die Nahrung schonend zubereiten, um die Vitamine nicht zu zerstören. Man spricht von Vollwertkost und meint damit, dass möglichst naturbelassene Produkte bevorzugt werden sollen. Sie zeichnet neben ihrem hohen Gehalt an Ballast- und Mineralstoffen vor allem ihr Reichtum an Vitaminen aus.

Wann sind Vitaminpräparate sinnvoll?

Dr. Kühnemann: Eine Ernährung mit viel Obst und Gemüse ist am besten. Fünf Portionen am Tag heißt die Empfehlung. Ein Glas Saft zum Frühstück, zwischendurch ein Apfel oder einige Karotten, Gemüse zum Mittagessen, nachmittags etwas Obst und zum Abendbrot Tomate oder Tomatensaft – schon ist das Ziel erreicht. So mache ich das auch. Je nach Jahreszeit und Belastung nehme ich zusätzlich ein Multivitamin-Mineralstoff-Präparat und ergänze nach Bedarf zum Beispiel Vitamin E mit einer Kapsel.

INFOTIPP

Mit der Funktion „Abruf“ können unter der Faxnummer **0 180-5-00 53 19** (12 Cent pro Minute) die Adressen verschiedener Hersteller von Dampfgarern abgefragt werden.

INTERNET

www.vitaspur.de
www.almeda.de

BUCHTIPP

Dr. med. Antje-Katrin Kühnemann,
„Bleiben Sie gesund mit mir!“
Orbis Verlag München
ISBN 3-572-01440-9
9,95 Euro

Bummeln, schauen und essen in Bamberg mutet wie eine Reise in alte Zeiten an: Zwischen drei Domen und schmalen Häusern lebt die Geschichte von Kaiser, Bischof und Rittersmann.



Am Wirtshaustisch mit Heinerich

Seit 1993 gehört die fränkische Stadt an der Regnitz zum Weltkulturerbe der Menschheit. Damals hat die UNESCO-Konferenz im kolumbianischen Cartagena festgestellt, was die Bamberger schon immer wussten: dass ihre Stadt einmalig ist. Sie bildet, so das Dokument, eine gelungene „Verbindung, zwischen Weinbergen, Hopfengärten, Gemüsegärten und der Verteilung des städtischen Zentrums“. Das hat sich im Geschmack der Städter und in ihren Speisen niedergeschlagen. Zwar war es mit dem Weinanbau bald zu Ende, als ungünstiges

Klima die Ernten dezimierte. Prächtig dagegen gedieh der Hopfen und die Bürger nutzten diese Gabe der Natur: Heute rühmen sie sich, das Bier als „wichtigstes Traditionserbe“ in die Gegenwart gerettet zu haben. Immer noch sitzen die Bamberger abends in der Runde, heben das schäumende Glas

und danken Fürstbischof Heinerich dem III., der ein Reinheitsgebot erfand, noch bevor die Münchner vom Nutzen der Norm etwas ahnten: 1489, also 27 Jahre vor dem Erlass des Herzoglich Bayerischen Reinheitsgebotes, verfügte der fränkische Heinerich, in das Bier nichts als Hopfen, Malz und gu-

So sahen deutsche Ritter im 11. Jahrhundert aus – einer von ihnen zielt auch das Bamberger Wappen



INFORMATIONEN AUS ERSTER HAND

Anna-Maria Schühle, zuständig für PR- und Öffentlichkeitsarbeit beim Tourismus und Kongress Service, Bamberg (09 51) 2 97 64 20

Bamberg im Internet
www.bamberg.de und
www.tourismus.bamberg.de



*Reichtum in Stein
gemeißelt – das barocke
Wasserschloss Concordia
wurde 1722 fertig gestellt*

tes Wasser zu tun. Das hatte Folgen: Noch heute trinkt der Bamberger aus Dankbarkeit jährlich 280 Liter des sauberen Getränks.

Die richtige Grundlage für den Biergenuss schafft gutes Gemüse aus Bamberg's Gärten: Auf der typischen Speisekarte finden sich Keesköhl (Kohlrabi), Stazineri (Schwarzwurzeln) und Behat (Spinat). Den Spitzenplatz unter den edlen Gartengewächsen nimmt eine eher unscheinbare Pflanze ein: Bamberg's Gärtner haben die Hörnla-Kartoffel wieder entdeckt, eine uralte Züch-

tung, einst verdrängt von der Sieglinde, heute aber bei Gartenbau- und Küchenkennern eine der gefragtesten Arten. Was eignet sich besser als ein Kartoffelgericht, um den Magen des Biertrinkers zu stärken?

Vater und Sohn

Was Bamberg's adelige Herren, die Fürsten und Bischöfe aßen und tranken, ist nicht genau überliefert. Was sie bauen ließen, hat Bestand. Drei Dome errichteten sie am Ufer der Regnitz, schöne Brücken und ein prächtiges Rathaus. Besonders das Wirken der Heinrichs bleibt in Bamberg unvergessen: Der erste, Herzog von Bayern, wagte den Aufstand gegen König Otto, wurde Zänkerer genannt und abgesetzt.

Der zweite Heinrich, sein Sohn, kam zu Ruhm und Ehre. Nach dem Tod seines Vaters im Jahre 995 nach Christus, übernahm er das Herzogtum Bayern, gründete das Bistum Bamberg und ließ den ersten Dom erbauen (1002 bis 1012). Der edle Mann ergriff die ganze Macht, erklärte sich zum Nachfolger des Deutschen Königs und wurde später auch König von Italien. Es gelang Heinrich dem II., der Frankenmetropole zu Reichtum zu verhelfen. 1014 machte er sich nach Italien auf, reiste zu Papst Benedikt dem VIII. an den Tiber und ließ sich von ihm zum Kaiser krönen. Er führte ein paar Kriege gegen die Byzantiner und wird noch heute dafür gerühmt, das Deutsche Reich gefestigt zu haben. Heinrich's Ableben beendete den Weg nach oben auf der Ruhmesleiter nicht: Rom nahm ihn später samt Ehefrau Kunigunde in den Kreis der Heiligen auf.

Als gastronomisches Zeichen seiner Regentschaft wird heute in Bamberg ein Heinrich's-Bier ausgeschenkt, gebraut von Mahrs Bräu im Stadtteil Wunderburg und nicht nur von Kaiserfreunden reichlich getrunken. Gern genommen wird auch der Kunigunden-Kringel, ein zartes Butterbäckerstück.



Quelle: StockFood

KARPFEN MIT GRANATAPFELKERNEN

(Rezept für zwei Personen)

2 Stück Karpfenfilet
à 160 Gramm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Mehl
2 EL Butter
1 Bund Estragon
ausgelöste Kerne von einem
Granatapfel
einige Salatblättchen
1 Zitrone in Scheiben

Fisch waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen flachen Teller geben und die Fischfilets darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Salatblätter und Estragon waschen, putzen, verlesen, trockentupfen und auf Teller verteilen. Karpfenfilets in einer Pfanne in heißer Butter je Seite 3 bis 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten, herausnehmen und auf dem Salat anrichten. Mit Granatapfelkernen bestreuen und Zitronenscheiben dazulegen.

FRÄNKISCHE LEBENSART

Brauerei Schlenkerla

Hier fließt das „echt Schlenkerla-Rauchbier“ vom Fass.
Dominikanerstraße 6,
Telefon (09 51) 5 60 60

Wirtshaus Greifenklau

500 Gäste passen in den Biergarten. Eine „echt fränkische Bratenküche“ verschafft den Zechern die richtige Grundlage.
Laurenzplatz, Telefon (09 51) 5 32 19

Mahrs Bräu Keller

In der Küche kommandiert Burkhard Michel, der bei Starkoch Eckart Witzigmann gelernt hat.
Oberer Stephansberg 36,
Telefon (09 51) 5 34 86

Der Krug

Wirtshaus mit eigenem Karpfenweiher. Hier gibt's Karpfen in allen Variationen, blau, gebraten und nach Müllerinnen Art. Stegaurach, Telefon (09 51) 99 49 90

Faszination Feuer

Kachelöfen haben etwas Magisches, weil Feuer in ihnen brennt. Ob die Flamme Holz verzehrt oder Erdgas, macht sich nur an der Qualität der Abgase bemerkbar.

Knisterndes Feuer, rötlich-goldene Flammen an einem eisigen Winterabend – Kachel- und Kaminöfen wärmen die Seele und die kalten Füße. Mit Kaminöfen assoziieren die meisten Menschen Holz-scheite, die ab und an nachgelegt werden. Doch wer die Zeit nicht hat, um Holz in Scheite zu hacken, und keinen Platz, sie zwei Jahre zu lagern, bis sie trocken genug zum Verheizen sind, braucht auf einen romantischen Abend am Kamin trotzdem nicht verzichten. Brenneinsätze für Erdgasbetrieb machen den Kaminofen zur umweltschonenden Variante des Heizens.

Umluft oder Strahlung

Auch das Raumklima profitiert von der anderen Art der Wärmeerzeugung. Zentralheizungen erwärmen die Umgebungsluft. Sie steigt auf, kühlt aus und sinkt wieder ab – dieses Prinzip nennt man Konvektionswärme. Dabei entsteht permanente, leichte Zugluft. Etwas, worauf so mancher empfindlich reagiert. Angenehm und gemütlich hingegen wirkt Strahlungswärme, die von einem aufgeheizten Kachelofen ausgeht.

Riesige Auswahl

Vor der gemütlichen Abendstimmung stehen die gründliche Beratung und Planung. Drei Fachleute kümmern sich um den Interessenten: der Gasinstallateur, der Ofenbauer und der Schornsteinfeger. Der Gasfachmann legt die Zuleitung. Der

Ofenbauer berechnet die Heizleistung und berät den Kunden, welcher Ofen welchen Anforderungen gerecht wird. Und der Schornsteinfeger überprüft die Abgasführung, das heißt den Anschluss an den Schornstein (siehe auch Expertenrat).

Beim Ofenbauer geht es um Grundsätzliches: Soll es ein offener Kamin, ein Kaminofen oder ein Kachelofen sein? Der offene Kamin ist ein schlechter Brennstoffverwerter. Seine Verbrennung mit

hohem, unregelmäßigem Sauerstoffanteil lässt sich schlecht kontrollieren. Die Abgaswerte sind hoch und ein Großteil der Wärme verpufft ungenutzt durch den Schornstein. Da bei diesen Kaminen das Ambiente, also das offene Feuer, vor dem Heiznutzen steht, sprechen Fachleute von „Lustfeuer“. Die Gasflammen brennen aus Gabelbrennern durch keramische Holzimitate, die mittels katalytischer Wirkung und hoher Temperatur die



Pure Täuschung – was da knisternd brennt, sind Erdgasflammen



*Jürgen Geiger,
Fachjournalist
für Energie*

EXPERTENRAT

Darf ich einen Erdgas-Kachelofen an meinen Hauskamin anschließen?

Einen Kamin gleichzeitig mit einer Erdgas-Zentralheizung und einer geschlossenen Feuerstelle, etwa einem Erdgas-Kachelofen, zu benutzen, ist nur unter bestimmten Umständen möglich. Fragen Sie Ihren Bezirksschornsteinfegermeister, er ist der kompetente

Ansprechpartner, der die verschiedenen gesetzlichen Verordnungen kennt. Ob sich ein Schornstein dazu eignet, einen zusätzlichen Ofen anzuschließen, hängt von verschiedenen Faktoren ab: von der Ausführung und Leistung des Kaminofens über

eigentlich blauen Gasflammen nachverbrennen. Das Ganze wirkt dann, als würde Holz gelb verbrennen. An guten Brennern können oft sogar Fachleute nicht sofort erkennen, ob sie mit Holz oder mit Gas betrieben werden.

Feuer hinter Glas

Wer einen Kamin mit besserer Energieleistung haben möchte, sollte einen Kaminofen wählen. Eine Glastür erlaubt den Blick auf die lodernden Flammen. Die geschlossene Bauweise steigert die Heizleistung wesentlich. Ein Teil ist Umluft-(Konvektions-)wärme, ein Teil der Wärme wird in den Wänden des Ofens gespeichert.

Ein komplett geschlossener Kachelofen speichert den Großteil der Wärme. Es braucht zwar seine Zeit, bis ein solcher Ofen genug Wärme gespeichert hat,

dafür hält er sie sehr lange (je nach Bauart bis zu zehn Stunden).

Manche modernen Öfen beherrschen beide Heizarten: Über Warmluft wird die Wärme schnell, auch in andere Räume, abgegeben. Die Strahlung hält den Raum lange Zeit angenehm warm. Je nach Bauart kann ein Kachelofen sogar die einzige Heizquelle einer Wohnung oder eines Hauses sein. In einem zusätzlichen Wasserreservoir wird das Brauchwasser zum Waschen und Abspülen erhitzt. Elektronische Fühler überwachen die Verbrennung, halten sie im optimalen Bereich und kontrollieren die Abgase. Thermostate und Schaltuhren regeln den Betrieb.

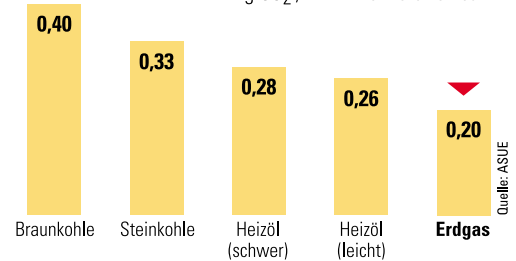
Von der Stange oder maßgefertigt

Vor jeder Kaufentscheidung steht die Beratung eines Ofenbauers. Während

DIE UMWELT ENTLASTEN MIT ERDGAS

Die Kohlendioxid-Emissionen verschiedener Brennstoffe

in kg CO₂ / kWh Brennstoffeinsatz



Kamine (ab 2000 Euro) und Kaminöfen (ab 700 Euro) oft „von der Stange“ gekauft werden, sind Kachelöfen Einzelanfertigungen. Man muss daher mit Kosten ab 4000 Euro rechnen. Der Ofenbauer begutachtet, ob sich der geplante Raum für einen Ofen eignet und unterstützt bei der Modellauswahl. Da vom Design her fast alles möglich ist, muss der künftige Ofenbesitzer die schwierigste Frage selbst beantworten: Wie soll er denn aussehen, mein Kachelofen?

INFOTIPP

Mit der Funktion „Abruf“ können unter der Faxnummer **0 180-5-00 36 98** (12 Cent pro Minute) die Adressen der Hersteller und weitere Informationen abgefragt werden. Die gleichen Infos gibt es auch gegen Einsendung einer leeren E-Mail an die Adresse service@energie-tipp.de



die Temperatur der Abgase bis hin zum Durchmesser, der Höhe und dem Material des Schornsteins. Sind die Abgase zum Beispiel relativ kühl, zieht der Rauch schlecht ab, da die Druckdifferenz zwischen Rauch und Außenluft zu

gering ist. Mögliche Konsequenzen: Der Schornstein wird von der hohen Luftfeuchtigkeit der Abgase angegriffen. Im schlimmsten Fall kann sich durch den geringen Zug sogar giftiges Kohlenmonoxid im Wohnraum anreichern.



Bei Tai-Chi im neuen Kursraum kann man die Seele baumeln lassen

Nutze den Tag

Zu viel Stress? Schmerzt der Rücken oder haben sich in den Wintermonaten zu viele Pfunde angesammelt? Das CARPE DIEM Gesundheits- und Sportzentrum Merseburg hat das richtige Trainingsprogramm.

„CARPE DIEM“ stammt aus dem Lateinischen und besagt „Nutze den Tag“ – ein Motto, das dem aktiven Kunden bei der Vielfalt des Angebots nicht schwerfallen wird. Von Power-Kursen wie Aerobic, Karate, Latino, Step, Spinning oder European Exercises bis hin zu Übungen für Bauch, Po und Rücken bietet das CARPE DIEM ein reichhaltiges Angebot für Jung und Alt. Wer es etwas ruhiger mag, ist bei der Seniorengymnastik oder beim Yoga genau richtig.

Die etwa 1000 Quadratmeter große Sportanlage teilt sich auf in drei große Bereiche: Im Kursraum kann man einen aus 30 ange-

botenen Kursen wie Wirbelsäulengymnastik oder Step-Aerobic zur optimalen Herzkreislaufbelastung auswählen. Im Fitnessbereich erstellen qualifizierte Trainer ein individuelles Trainingsprogramm, das auf den Gesundheitszustand und die Belastbarkeit des Kunden abgestimmt ist. Beratung und Betreuung durch das Fachpersonal stehen dabei im Vordergrund.

Nach der aktiven Bewegung zieht es viele Besucher in den Wellnessbereich. Für den „Kurzurlaub“ von Seele und Geist stehen einzigartige Saunen und ein Dampfbad zur Verfügung: so beispielsweise das Tepidarium

um mit feuchtwarmem Tropfenbad oder das Kristallbad mit integrierter Farblichttherapie. Sich abkühlen und entspannen kann man danach im eiskalten Tauchbecken oder im Whirlpool und auf der Wärmebank.

In einem zweiten, separat gelegenen Kursraum hat das CARPE DIEM die Möglichkeit für echte Entspannung geschaffen: In dem nach Feng-Shui-Prinzipien gestalteten Raum abseits des turbulenten Trainings- und Kursbetriebes kann man unter beruhigenden Tönen die Seele baumeln lassen. Tai-Chi findet dienstags von 20 bis 21 Uhr und donnerstags von 18 bis 19 Uhr statt.

Natürlich kann man mit der ENERGY-M-Kundenkarte auch hier sparen. Ab dem 1.3.03 ist das so geregelt, dass jeder Neukunde die Aufnahmegebühr von 35 Euro nicht entrichten muss.



CARPE DIEM bietet ein reichhaltiges Fitness-Angebot für Jung und Alt (Fotos: Carsten Heinke)



Nach der Sauna geht es in den Whirlpool



Wellness und Massagen gehören ebenfalls zum Angebot von CARPE DIEM



INFO

CARPE DIEM Gesundheits- und Sportzentrum Merseburg
 Hallesche Straße 36A
 06217 Merseburg
 Weitere Informationen unter: **Telefon (0 34 61) 21 32 33**
E-Mail: info@carpediem-online.info
www.carpediem-online.info



1x1 des Fitnessstrainings

Mit den ersten Schritten in einem Fitnessstudio stürmen nicht nur neue Bewegungen auf den Körper ein. Vor Beginn einer Übung sollte man wissen, was man tut.

Aerobic

Das Wort „aerob“ bedeutet soviel wie Sauerstoff veratmend. Damit wird die Wirkung dieser Sportart – einer intensiven Gymnastik mit Musikbegleitung – bestens charakterisiert. Aerobic dient der Fitness, der Schulung von Ausdauer und Beweglichkeit. Bis zu 60 Minuten lang werden dynamische Übungen zur Bewegung großer Muskelgruppen durchgeführt. Das Aerobic-Programm umfasst eine Aufwärmphase mit Streckübungen, die Ausdauer- und Beweglichkeitsübungen, die Ausdauer- und Beweglichkeitsübungen so-

wie Entspannungsübungen zum Ausklang. Diese Sportart kam 1982 aus den USA nach Europa.

Step

„Stufenschritte“ – gelenkschonendes Herz-Kreislauf-Training an einer höhenverstellbaren Plattform, auf der auf- und abgestiegen wird.

Tai-Chi

Ein Jahrhunderte altes chinesisches meditatives Bewegungssystem mit gesundheitsfördernden Aspekten. Sein Ursprung ist eine höchst effektive Kampfkunst, in der die von der Lebenskraft bereitgestellte Energiemenge bewusst gelenkt wird.

*Nutze den Tag:
Konditionstraining im Cardiobereich*

Service für den Tankwagen

Die G.E.S. Gas Equipment Service GmbH am Standort Geusa bietet besonders für den Gasbereich nahezu alle Serviceleistungen für Tankfahrzeuge, Aufleger und Container.



Die G.E.S. in Geusa bietet Full-service für Gas-Tankfahrzeuge

2001 errichtet verfügt die moderne Werkstatt in Geusa über eine Fläche von über 2000 Quadratmeter. Hier werden nicht nur Gas-Tankfahrzeuge gewartet und gereinigt, sondern auch Sattelzugmaschinen sowie Motoren und Aggregate. Innerhalb der Multifunktionshalle stehen für die individuellen Anforderungen der Kunden mehrere voneinander abgetrennte Bereiche zur Verfügung: eine 40 Meter lange Cryo-Fahrbahn mit Grube für CO₂- und Stickstofftanks, ein Kfz-Bereich mit Grube und Bremsenprüfstand, ein Container- und Mehrzweckbereich, ein Lackier-

und Vorbereitungsraum mit modernsten Lackieraggregaten sowie abgeschlossene Räume für Elektro- und Schweißarbeiten. Der Vorteil: Arbeiten können parallel ohne lange Standzeiten ausgeführt werden. Während der Lackierarbeiten können beispielsweise ausgebaute Pumpen und Aggregate zeitgleich überholt werden. Das eingespielte Team von G.E.S. setzt sich aus kreativen Technikern, Elektronikern, Elektrikern, Hydraulikern, Schweißfachleuten, Gas-/Cryo-Spezialisten sowie Fachleuten aus dem Fahrzeug- und Karosseriebau zusammen. Die zurzeit 15 Mitar-

beiter gewährleisten im Zusammenspiel aller Bereiche höchste Effizienz und einen perfekten Service für die Kunden. Großer Wert wird bei G.E.S. auch auf Nachwuchs aus den eigenen Reihen gelegt. So erlernen zurzeit zwei Auszubildende den Beruf eines Kfz-Monteurs.

Als Heizung der Werkhallen dienen effiziente Gasstrahler, die an den Decken angebracht sind. Sie haben den Vorteil, dass sie die erzeugte Wärme direkt in den Arbeitsbereich abstrahlen. Erdgas von den Stadtwerken wird übrigens auch bei der Trocknung in der Lackieranlage eingesetzt.

KONTAKT

G.E.S. Gas Equipment Service GmbH
Werkstatt Geusa
Gewerbepark Geusa
Geusaer Straße 1
06217 Geusa
Telefon (0 34 61) 34 20 03 / Fax (0 34 61) 34 20 09

G.E.S.
Equipment Service



INTERVIEW mit Dr.-Ing. Andreas Schütte,
Geschäftsführer der Fachagentur Nachwachsende
Rohstoffe e.V. (FNR)

Mais statt Plastik

Kugelschreiber aus Kartoffeln und Jogurtbecher aus Mais – das sind keine Fantasien weltfremder Forscher. Denn Felder und Wälder bieten mehr als Brot und Brennstoff.

Was versteht man unter nachwachsenden Rohstoffen?

Das sind land- und forstwirtschaftliche Produkte für den Non-Food-Bereich. Zum Beispiel pflanzliche Öle als Schmierstoffe, Stärke als Klebstoff oder als Basis für Verpackungen, Holz für die Energieer-

zeugung. Man kann diese Rohstoffe also industriell weiterverarbeiten oder energetisch nutzen. Unter den Rohstoffpflanzen nimmt Raps als Öllieferant die wichtigste Stellung ein. Danach folgen Kartoffeln, Mais und Weizen als Pflanzen, die Stärke liefern.

Wo kommen die Pflanzen zum Einsatz?

Zugpferd ist der Energiebereich: Rund 550 000 Tonnen Bio-Diesel aus heimischem Raps wurden im vergangenen Jahr getankt. Bei den Werkstoffen reicht die Palette von Verpackungschips über Müllbeutel bis hin zur Innenverkleidung von Autos.



FACHAGENTUR NACHWACHSENDE ROHSTOFFE (FNR)

Die FNR wurde 1993 auf Initiative der Bundesregierung gegründet. Hauptaufgabe ist die Betreuung von Forschungsvorhaben zur Nutzung nachwachsender Rohstoffe. Das Förderprogramm und das Markteinführungsprogramm „Nachwachsende Rohstoffe“ des Bundes-

ministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft geben dafür die Regeln vor. Als Projektträger verwaltet die FNR jährlich rund 35 Millionen Euro, die aus dem Bundeshaushalt für die Umsetzung der Programme zur Verfügung gestellt werden.

*Raps ist der
Hauptlieferant
für Bio-Diesel
und damit das
Zugpferd unter
den nach-
wachsenden
Rohstoffen*

Aus Mater-Bi, das ist der Markenname eines Rohstoffs auf Stärk BASIS, lassen sich Folien, Becher, Schachteln oder dämmendes Verpackungsmaterial herstellen. Auch typische Kunststoffprodukte entstehen aus diesem Granulat. Zum Beispiel Kugelschreiber, Wattestäbchen oder Einwegbesteck. Der Cateringbereich ist aber noch ein Versuchsfeld. Agrarrohstoffe zeigen gute Eigenschaften in Kosmetika, bei Arzneimitteln oder im Bausektor. Mit Dämmmaterial aus Bast, Flachs und Hanf haben nicht nur Allergiker weniger Probleme als mit Mineralwolle. Besonders hochwertig sind Motoren-, Getriebe-, Hydrauliköle oder Kühlschmierstoffe aus Pflanzen.

Welche Vorteile haben solche Produkte?

Sie entlasten die Umwelt durch Ressourcenschonung: Wir werden zwar in naher Zukunft nicht auf Bodenschätze wie Erdöl, Erdgas oder Kohle verzichten können. Aber wir haben die Chance, einen gewissen Anteil der fossilen Rohstoffe zu ersetzen und die Vorräte länger zu nutzen. Hinzu kommt, dass Produkte aus pflanzlichen Rohstoffen beim Verbrennen oder Kompostieren immer nur die Menge Kohlendioxid freisetzen, die die Pflanzen während ihres Wachstums der Atmosphäre entnommen haben. Die Schmierstoffe bieten den zusätzlichen Effekt, dass sie biologisch abbaubar und nicht wassergefährdend sind. Von den alternativen

Verwendungsmöglichkeiten für Agrarrohstoffe profitieren zudem die Forst- und die Landwirtschaft.

Wie sieht die Energiebilanz aus?

Gerade bei der stofflichen Nutzung ist es nicht immer einfach, eine Energiebilanz aufzustellen. Deshalb müssen wir sorgfältig abwägen, wo die Verwendung nachwachsender Rohstoffe Sinn macht. Bei Biodiesel oder Schmierstoffen ist das der Fall. Bedingung für eine Projektförderung durch die FNR ist jedoch, dass die neuen Entwicklungen dazu beitragen, unsere fossilen Rohstoffe und das Klima zu schonen.

Werden Autos bald rundherum umweltfreundlich?

Solche Autos wird es nie geben, weil Autofahren immer Ressourcenverbrauch mit sich bringt. Aber sie können optimiert werden, indem die Industrie zum einen in der Produktion umweltfreundlichere Produkte einsetzt und zum anderen Kraftstoffe auf Basis von Biomasse. Es gibt Innentürverkleidungen auf Holz-, Flachs- oder Hanfgrundlage oder Motorabdeckungen aus Kunststoffersatz. Goodyear hat bei einem neuen Reifenmodell einen Teil der üblichen Füllung durch Mater-Bi ersetzt. Das besteht nicht nur zu einem hohen Prozentsatz aus natürlicher Stärke, es ist auch leichter und bietet einen geringeren Reibungswiderstand.

Biorecycling mit Hummerschalen

Für Krabben-, Hummer- und Garnelenabfälle haben Wissenschaftler in den USA eine Verwendungsmöglichkeit entdeckt. Sie entwickelten eine Technik, mit deren Hilfe sie aus den festen chitinhaltigen Schalen der Krebstiere Chitosan gewinnen, das von Enzymen in ein Verdickungsmittel umgewandelt wird. Dieses ließe sich zur Herstellung von Farben, Kosmetikartikeln aber auch zum Andicken von Lebensmitteln einsetzen. Die aus den Schalen gewonnene Verdickungsmasse ist laut Gregory Payne, University of Maryland, „völlig ungiftig und biologisch abbaubar“.



HIGHTECH AUS HOLZ

Säge und Hobel dürfen Pause machen: Dresdner Wissenschaftler haben ein neues Verfahren zur Holzverarbeitung entwickelt. Damit lassen sich nicht nur runde Baumstämme zu Vierkanthölzern pressen, auch das Wickeln, Biegen und Rollen von Holzplatten ist möglich. Das Holz wird zunächst bei etwa 140 Grad Celsius erhitzt, unter Druck verdichtet und anschließend mit Wasserdampf aufgeweicht und verformt. „Das ist neu, dass wir das Holz auseinander ziehen und damit formen können“, sagt Jörg Wehsener von der Fakultät für Bauingenieurwesen.

Wie bei einer Ziehharmonika, die erst zusammengedrückt, anschließend aber nur teilweise wieder aufgefächert würde, funktioniert das Prinzip.

Der Einsatz der neuen Formvollholzprofile ist nicht auf die Bauindustrie beschränkt. So könnte der Privatmann beispielsweise dünne Holzplatten als Wandverkleidung verwenden: mit warmem Wasser einpinseln und von Wand zu Wand um die Ecken biegen. Bis man jedoch solche Platten kaufen kann, vergehen voraussichtlich noch zwei bis drei Jahre.

LESEN UND SURFEN

Bioenergie: Kostenlose Broschüren, z.B. über das Heizen mit Holzpellets. Zu bestellen unter Stichwort „Info-Material“ auf der Site www.biomasse-info.net

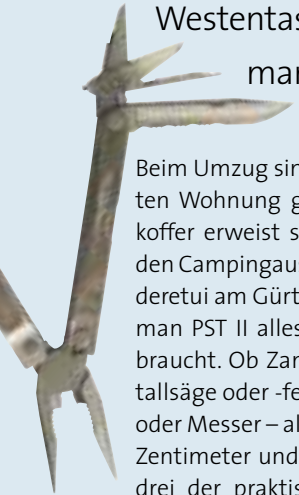
Dämmstoffe: „Wärmedämmung vom Keller bis zum Dach“. Alles über mineralische, pflanzliche und synthetische Dämmstoffe, 9,80 Euro inkl. Versand (per Rech-

nung) über VZBV, Versandservice des Verbraucherzentralen-Bundesverbandes, Pappelallee 3, 59939 Olsberg, **Telefon (0 29 62) 90 86 47**

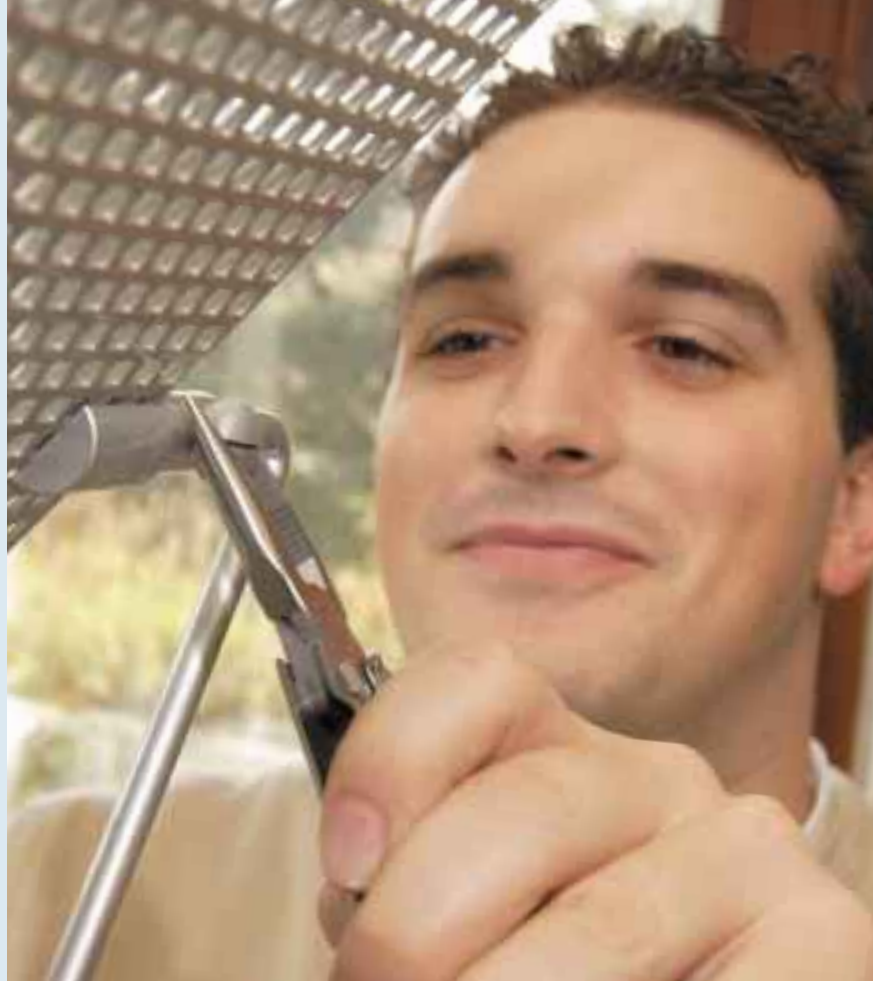
www.fnr.de
www.carmen-ev.de

Schraube locker?

Gibt es einen Werkzeugkoffer im Westentaschenformat? Der Leatherman hat das Zeug dazu.



Beim Umzug sind die Werkzeuge in der alten Wohnung geblieben? Der Werkzeugkoffer erweist sich als zu unhandlich für den Campingausflug? Kein Problem: Im Lederetui am Gürtel steckt mit dem Leatherman PST II alles, was der Heimwerker so braucht. Ob Zange, Schraubenzieher, Metallsäge oder -feile, Flaschenöffner, Schere oder Messer – alles dran, gepackt auf zehn Zentimeter und 188 Gramm. Wir verlosen drei der praktischen Miniwerkzeuge im Wert von je 89 Euro.

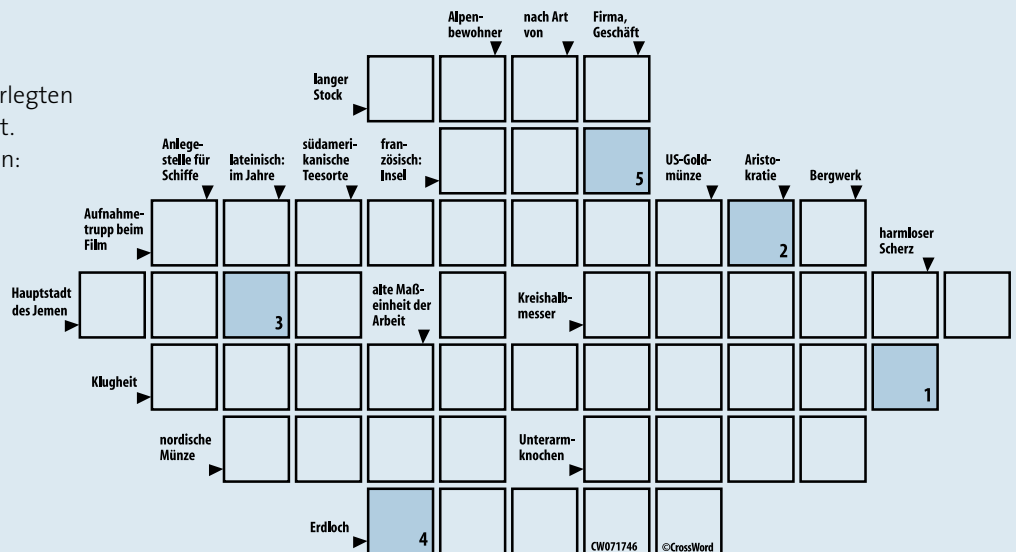


Das Rätsel:

Die Buchstaben in den farbig hinterlegten Kästchen ergeben das Lösungswort. Senden Sie es auf einer Postkarte an:

Stadtwerke Merseburg GmbH
Kennwort:
Energie & Umwelt
Postfach 1564
06205 Merseburg

Einsendeschluss ist der
14. April 2003.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Das Rätsel aus dem letzten Heft

Das Lösungswort des Kreuzworträtsels im letzten Heft lautete **Musik**.

Je einen MP3-Spieler haben gewonnen:

Uta Küch, Erika Riedel und Angelika Stock (alle aus Merseburg).