

# energie und umwelt

[www.stadtwerkmerseburg.de](http://www.stadtwerkmerseburg.de)

AUSGABE 3 | 2003



RÜCKBLICK: Die SWM feierten Geburtstag SEITE 4

SERVICE: Wärme aus dem Untergrund SEITE 4/5

AUF EINEN BLICK: Die neue Jahresabrechnung SEITE 12





INTERVIEW mit Jürgen Mergel vom Forschungszentrum Jülich

# Das mobile Kraftpaket

Schnurlos arbeiten – mit der portablen Brennstoffzelle bald Realität?  
Jürgen Mergel berichtet vom Stand der Forschung.

## Was macht die Brennstoffzelle für Laptops oder Handys so attraktiv?

Bei tragbaren Geräten wird man meist Direktmethanol-Brennstoffzellen (DMFC) einsetzen. Sie arbeiten mit einfachem Alkohol, der sehr energiereich ist. Bei gleicher Größe wie Akkus und halbem Gewicht will man damit künftig eine dreimal längere Betriebszeit erreichen.

## Warum verwendet man Alkohol statt dem bei Brennstoffzellen üblichen Wasserstoff?

Methanol hat den Vorteil, dass es relativ leicht zu handhaben und gut speicherbar ist. Als Abgas entsteht Kohlendioxid, das durch Lüftungsschlitze entweicht.

## Dann bringt die Zelle der Umwelt doch aber nichts mehr.

Doch, die Brennstoffzelle selbst ist ja nicht der Energiespeicher, sondern nur der Wandler. Die Energie steckt in der Tank-Kartusche. Und die enthält – im Gegensatz zu Akkus – keine umweltschädlichen Stoffe, lässt sich viel öfter wiederverwenden und wird außerdem dank einfacherer Technik recht preisgünstig sein.

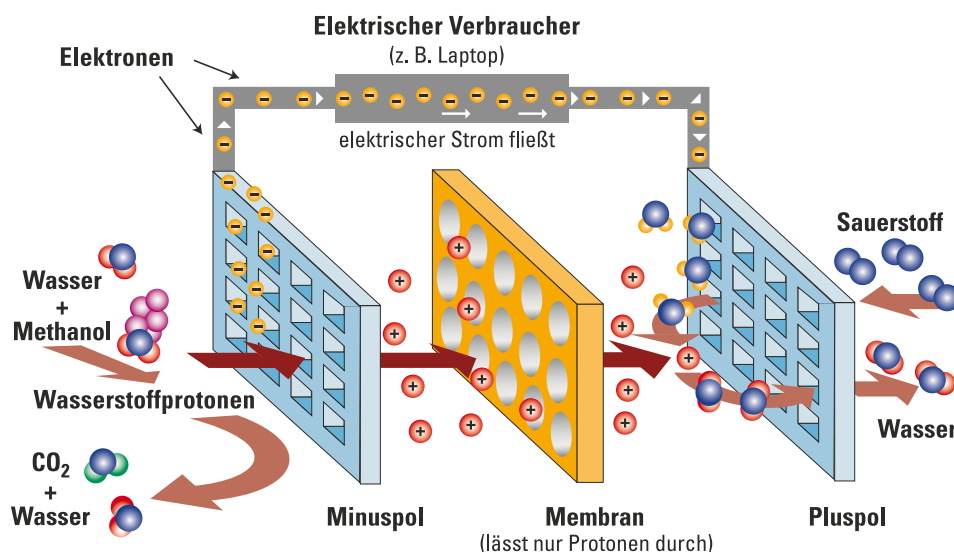
## Brennstoffzellen arbeiten normalerweise bei hohen Temperaturen und produzieren auch Wärme – verträgt das ein Laptop?

DMFC-Brennstoffzellen lassen sich schon bei Raumtemperatur betreiben, dabei er-

zielen sie allerdings nicht ihren höchsten Wirkungsgrad. Ideal wären Temperaturen zwischen 60 und 80 Grad Celsius. Doch dann benötigt man eine Dämmung, für die in kleinen Geräten oft kein Platz ist. Parallel versuchen die Entwickler eine DMFC herzustellen, die mehr Strom und weniger Wärme abgibt. Dazu muss der Wirkungsgrad der Zellen bei gleicher Leistung erhöht werden. Daran arbeiten wir noch.

## Wann kommen die ersten Geräte mit Brennstoffzellen in die Regale?

Einige Hersteller hoffen, bereits 2004 damit auf den Markt zu kommen. Ich halte das Jahr 2006 für realistischer.



## SO FUNKTIONIERT'S

### Der Ablauf im Inneren einer Direktmethanol-Brennstoffzelle (DMFC)

Methanol wird auf der Seite des Minuspols in Kohlendioxid, Wasserstoffprotonen und Elektronen aufgespalten. Die Wasserstoffprotonen wandern durch die Membran. Die dazugehörigen Elektronen können nicht folgen, da die Membran für sie undurchlässig ist. Die Elektronen werden durch ein Kabel geleitet und verrichten dort die elektrische Arbeit, etwa in einem Laptop.

## BRENNSTOFFZELLEN-FAKTEN

### Neue Technik – alte Idee

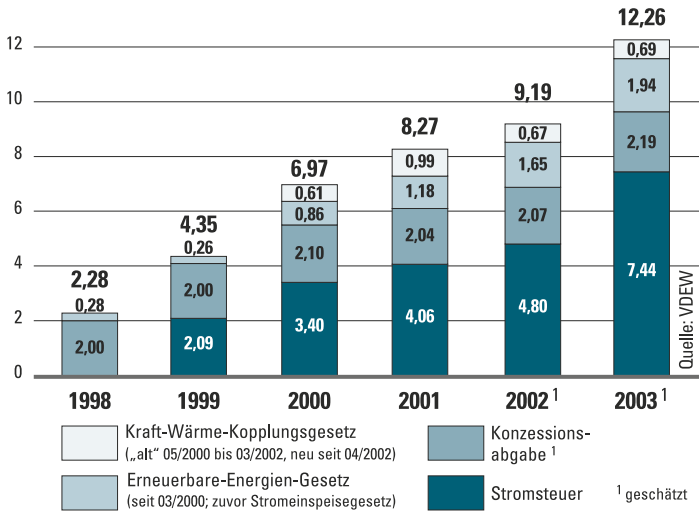
Der Engländer William R. Grove zeigte 1839 erstmals, dass sich aus Wasserstoff und Sauerstoff in einem galvanischen Element elektrischer Strom gewinnen lässt. Doch seine Idee war ihrer Zeit voraus, erst in den letzten Jahrzehnten gewinnt die Technik an Bedeutung.

### Nachtanken?

Die Methanol-Kartuschen werden wie Pfandflaschen einfach zum Händler zurückgebracht – er tauscht sie gegen befüllte aus. Für die Kartusche selbst zahlt der Verbraucher Pfand. Das Methanol, also die eigentliche Energie, kostet etwa so viel wie Benzin.

## DAS VERDIENT DER STAAT AN STROMABGABEN

Anstieg der Belastungen seit 1998 (in Mrd €)



1998 sank der Strompreis im Zuge der Liberalisierung, gleichzeitig begannen die staatlichen Abgaben zu steigen. Die Konzessionsabgabe geht an die Kommunen, mit den Einnahmen aus dem Kraft-Wärme-Kopplungsgesetz werden KWK-Anlagen gefördert und das Erneuerbare-Energien-Gesetz garantiert Ökostrom-Produzenten einen erhöhten Abnahmepreis für ihre Energie. Die letzte Stufe der Stromsteuer trat im Januar 2003 in Kraft

## LESERBRIEF

Mit Interesse habe ich in Ihrer letzten Ausgabe einen Artikel zum Thema Supraleiter gelesen. Zusätzlich zu den von Ihnen geschilderten Anwendungen hoffen wir, künftig Supraleiter auch im Energietransport einsetzen zu können. In unserem Institut wird zurzeit ein kostengünstiges Beschichtungsverfahren für supraleitende Bänder entwickelt, aus denen dann Supraleiter-Kabel hergestellt werden können. Sollten solche Kabel künftig für den Stromtransport und in Generatoren sowie Transformatoren verwendet werden, verringern sie die Energieverluste deutlich.

Mit freundlichen Grüßen  
Prof. Georg Wahl  
TU Braunschweig,  
Institut für Oberflächentechnik und plasmatechnische Werkstoffentwicklung

**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.

## KURZ GEMELDET

### Sparen zu teuer

Obwohl bekannt ist, dass man mit Energiesparlampen Strom und Geld spart, sind sie nur in jedem zweiten Haushalt im Einsatz. Die „Initiative EnergieEffizienz“ fand in einer Umfrage heraus, dass nur acht Prozent aller Haushalte mehr als fünf Energiesparlampen nutzen. Als Haupthürde gaben die Hälfte der Befragten den hohen Preis der Lampen an. Im Vergleich zu einer 60-Watt-Glühlampe spart eine 11-Watt-Sparlampe während ihrer Lebenszeit rund 75 Euro. Weitere Infos gibt's unter [www.initiative-energieeffizienz.de](http://www.initiative-energieeffizienz.de)

### Das Netz wächst

Esso, Aral und TotalFinaElf arbeiten zusammen mit der Erdgaswirtschaft am Ausbau des Erdgas-Tankstellennetzes. Gemeinsam wollen sie die Zahl der Zapfsäulen von heute 350 bis auf über 1000 Tankstellen bis zum Jahr 2007 steigern. Mehr Infos unter [www.gibgas.de](http://www.gibgas.de)

### Was sagen Label?

Blauer Engel, Energy Star und Biosiegel: Über 300 Etiketten bezeichnen Bio-Lebensmittel, energieeffiziente Geräte und schadstoffarme Möbel – doch welches Label garantiert was? Die „Verbraucher Initiative“ hat sie in einer Datenbank unter [www.label-online.de](http://www.label-online.de) zusammengestellt und bewertet. Hier können Käufer nachlesen, nach welchen Kriterien die Labels vergeben und geprüft werden.

### Neuer Erdgas-Ford

Ford hat seine Flotte um eine Variante des Focus erweitert: Bei dieser Limousine sind die drei 27-Liter-Erdgas-Tanks unterflur angeordnet. Der Focus hat im Erdgasbetrieb eine Reichweite von 230 Kilometern, mit Benzin können weitere 760 Kilometer gefahren werden. Die Umrüstung kostet rund 2600 Euro, weitere Infos gibt es unter der Hotline (02 21) 9 03 33 33 oder im Internet [www.ford.de](http://www.ford.de)

## BUCHTIPP ZUR „ZWEITEN MIETE“

Streithema Nummer 1 zwischen Mietern und Vermietern ist die Nebenkostenabrechnung. Meist geht es um die Fragen, welche Nebenkosten umgelegt werden dürfen, ob Verwaltungs- oder Reparaturkosten versteckt wurden und bis wann Vermieter die Abrechnung vorlegen müssen. Diese und viele andere Fragen beantwortet der Ratgeber „Die zweite Miete“ vom Deutschen Mieterbund. Bestellung unter Telefon (0 30) 2 23 23-0, ISBN: 3-933091-42-X, Preis: 6,05 Euro inklusive Versand.



# Wärme

Ein Dreh und die Wohnung wird schön warm. Komfortabler und sicherer als mit Fernwärme geht es wohl kaum. Bei den Stadtwerken wird sie obendrein effektiv im eigenen Blockheizkraftwerk (BHKW) erzeugt.

14 Mitarbeiter und zwei Auszubildende kümmern sich bei den Stadtwerken Merseburg um eine sichere Wärmeversorgung der 350 gewerblichen Kunden und Wohnungsbaugesellschaften. Rund 7000 Wohnungen sind an das Fernwärmenetz angeschlossen, wobei viele Mieter bereits Direktverträge mit den Stadtwerken haben. Sie bekommen die Rechnung für Strom und Wärme aus einer Hand und haben dabei nur einen Ansprechpartner, wenn es um die Versorgung geht. Wohlige Wärme von den Stadtwerken wenn es draußen friert – das ist selbstverständlich. Doch was passiert in den Sommermonaten mit den Leitungen? „Im Sommer haben wir eine Menge zu tun, damit unsere Anlagen dann störungsfrei laufen, wenn viel Wärme gebraucht wird“, berichtet Horst Schwendler, Meister Fernwärmetechnik bei den Stadtwerken. So sind im Sommer Leitungen zu überprüfen, BHKW-Module und Kessel zu warten. Dazu kommen umfangreiche Revisions- und Reparaturarbeiten am BHKW. Trotzdem muss die Versorgung mit Wärme auch im Sommer weiter laufen. Denn wer möchte schon gern auf die warme Dusche verzichten? Während im Sommer das BHKW für die Wärme- und Warmwasser-

## Rückblick

Am 5. Juli feierten wir mit unseren Kunden die große Geburtstagsparty 10 Jahre Stadtwerke Merseburg.

Zwischen 10 und 17 Uhr kamen in Merseburg auf der Kliaplatte kleine und große Gäste mit Spiel, Spaß und Unterhaltung auf ihre Kosten. Zu Gast für eine Autogrammstunde waren auch die GZSZ-Stars Josephine Schmidt alias „Paula Rapf“ und Felix von Jascheroff alias „John Bachmann“.

**Viele weitere Bilder von unserer Geburtstagsparty und von euren Stars aus GZSZ findet ihr im Internet auf unserer Homepage unter „news“: [www.stadtwerkemerseburg.de](http://www.stadtwerkemerseburg.de)**



*Roboter der Stadtwerke im Einsatz: Wie machen die das?*



*Felix von Jascheroff alias „John“ und Josephine Schmidt alias „Paula“ hautnah bei ihren Fans*



*Mit dem Glücksrad Fortuna herausfordern*

## 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](http://www.stadtwerkemerseburg.de)

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

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

*Chlorfrei gebleicht, 30% Altpapier*

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

# aus dem Untergrund

versorgung völlig ausreicht, stehen für kalte Tage vier weitere Heizkessel zur Verfügung, die je nach Bedarf hinzugeschaltet werden. So ist wohlige Wärme rund um die Uhr gesichert.

Zum Service der Stadtwerke gehört natürlich auch ein 24-h-Bereitschaftsdienst. Wird es mal kalt in der Wohnung, sind im Zweifelsfall die Stadtwerke erster Ansprechpartner. Meister im Kundendienst Michael Post hat jedoch einen Hinweis dazu: „Meldet einer unserer Kunden eine Störung, ist es hilfreich zu wissen, ob alle Mieter im Haus betroffen sind oder ob es nur in der einen Wohnung kalt wird. In diesem Fall liegt es sicherlich am Heizungssystem der Wohnung. In den meisten Fällen jedoch wissen es die Stadtwerker noch vor dem Kunden, ob eine Störung im Leitungsnetz vorliegt. Dank moderner Technik können die Jungs von der Leitwarte bis ins Haus hineinschauen und über-

prüfen, ob warmes Wasser dort ankommt oder welche Temperatur im Warmwasserspeicher anliegt.“

Jeder Mensch fühlt Temperatur anders. Die einen mögen es in der Wohnung etwas kühler, andere auch im Sommer etwas wärmer. „Besonders in den Sommermonaten melden sich einzelne Mieter, dass ihre Wohnung zu kalt sei. Das betrifft insbesondere noch unsanierte Wohnungen oder Wohnblöcke“, so Michael Post. Sein Rat: „In diesen Fällen sollten unsere Kunden wissen, dass unsere Anlagen nach den Außentemperaturen gefahren werden. Erhöhen wir generell die Temperatur, ist es für andere Mieter wieder zu warm, ganz abgesehen von den höheren Kosten, die auf alle Kunden umgelegt werden müssen. Wer es also gern wärmer haben möchte, sollte mit dem Vermieter sprechen und sich von den Stadtwerken beraten lassen. Wir finden sicher eine Lösung!“



Meister MSR-Technik, Horst Schwendler



Monteur Falko Vieweg überprüft eine Schaltanlage im Blockheizkraftwerk



Michael Post, Meister im Kundendienst Fernwärme

## UNSER TIPP

Fernwärme ist komfortabel und günstig. Damit sie jedoch richtig zum Einsatz kommt, sollte einiges beachtet werden: Nackte Heizkörper sind nicht immer ein schöner Anblick, aber die Gewähr dafür, dass sich die Wärme ungehindert im Raum ausbreiten kann. Lange Vorhänge, Verkleidungen vor Heizkörpern, ungünstig platzierte Möbel sowie aufmontierte Handtuchstangen zum Trocknen von Wäsche schlucken bis zu 20 Prozent Wärme.

Ein ständig gekippter Fensterflügel verschafft Ihnen kaum frische Luft, aber eine hohe Heizkostenrechnung. Lüften Sie lieber öfter, dann aber nur für wenige Minuten und bei weit geöffnetem Fenster. Stellen Sie solange das Thermostatventil am Heizkörper ab. Schließen Sie nachts Ihre Rollläden und die Vorhänge, damit die Wärmeverluste durchs Fenster verringert werden. Dämmen Sie auch Ihre Heizkörpernischen und bringen Sie hier reflektierende Silberfolie an. Dadurch lassen sich bis zu vier Prozent Heizkosten sparen. Manche mögen's heiß – und wundern sich dann über ihre hohen Heizkosten. Bedenken Sie immer: Bei der Erhöhung der Raumtemperatur um nur ein Grad müssen Sie mit rund sechs Prozent mehr Energiekosten rechnen.

## RUND UM DIE UHR

Unseren 24-h-Bereitschaftsdienst erreichen Sie unter (0 34 61) 4 54-5 45.

Ein neuer Fernwärmeanschluss gewünscht? Ihre Ansprechpartnerin ist Claudia Wagner.

Telefon: (0 34 61) 4 54-2 30.

# Es muss nicht immer Kohle sein

Grillen mal ganz anders. Nicht mit Kohle, nicht auf dem Rost, sondern japanisch gesund auf heißer Platte. Der neue Trend heißt Tepan-Yaki. Ein Praxistest.

Mit dem Grillen ist das so eine Sache: Die einen plagt das schlechte Gewissen beim Verzehr des Steaks vom Holzkohlegrill, die anderen verzichten wegen des ungesunden Rauchs ganz darauf. Dabei gibt es eine Alternative. Vor allem dann, wenn man sich für einen Elektrogrill entscheidet, da bei dieser Methode keine Schadstoffe entstehen. Voll im Trend liegt der funTasia 2200/S-Elektrogrill aus dem Hause Rommelsbacher. Das Besondere an diesem Modell: Es lässt die alte Tradition der japanischen Küche aufleben, bei der frische, rohe Zutaten nahezu fettfrei auf einem „heißen Tisch“ (tepan yaki) zubereitet werden.

## Eckig, praktisch, gut

Ein Leichtgewicht ist er nicht gerade: Zusammen mit seinem reichhaltigen Zubehör kommt der in rot und schwarz gehaltene funTasia-Grill auf ein Gewicht von 6,6 Kilogramm. Steht er nach wenigen Minuten grillbereit auf dem Tisch im

Garten oder bei Regen im Esszimmer, dann macht er inmitten der farbenfrohen Fisch-, Fleisch- und Gemüsespezialitäten eine gute Figur. Das liegt vor allen Dingen an seinem asiatisch-anmutenden Design: Besonders flach sieht er aus und sechseckig. Ganz darauf abgestimmt ist sein Zubehör: vier Teller im japanischen Stil, vier Stäbchen-Sets, Saucenschüsseln, dazu Schaber, Spachtel und eine Dämpfhaube.

Haben alle Gäste rund um den Tischgrill Platz genommen, entwickelt jeder den Ehrgeiz zum Grillmeister, der sich genau das brutzelt, worauf er gerade Appetit hat. Besonders Hungrige sollten sich jedoch nicht zu viele Köstlichkeiten auf einmal auflegen, da die Grillplatte ihre Betriebstemperatur sehr schnell erreicht. Fleisch und Gemüse sind ruckzuck fertig. Deshalb zwischendurch lieber mal eine kleine Pause einlegen.

## Meeresfrüchte unter der Haube

Die mitgelieferte Dämpfhaube eignet sich hervorragend zum unkomplizierten Dünsten von Meeresfrüchten, Fleisch oder Gemüse. Dank der konzentrierten Hitze unter der Haube bleibt alles richtig saftig. Das Grillgut gart darunter übrigens noch schneller, wenn man es vorher mit Wasser (Gemüse) oder Marinade (Meeresfrüchte und Fleisch) beträufelt. Die Dämpfhaube hätte allerdings ruhig etwas größer ausfallen können.

Bei den Speisen sollte darauf geachtet werden, dass sie frisch und ungewürzt

sind, da ihr ursprünglicher Geschmack nur so erhalten bleibt. Gewürze können außerdem dazu führen, dass Fleisch oder Fisch austrocknen und zäh werden. Am besten also erst nach dem Grillen würzen und wahlweise Dips, Kräuterbutter und Saucen zur Verfeinerung des Geschmacks reichen.

## Ganz fix sauber

Weil die Grillplatte antihaftbeschichtet ist, braucht das typische Tepan-Yaki-Grillgut nur sehr wenig Öl. Sollte sich trotzdem Rauch entwickeln, dann empfiehlt es sich, Fettrückstände mit Schaber und Schaufel schon während des Grillens zu entfernen. Tipp: auf die Grillplatte vorher Zitronensaft geben, da dieser das Fett emulgiert und dadurch die Reinigung erleichtert. Am Ende des Grillabends reicht es dann, den funTasia mit einem feuchten Tuch zu säubern.

Wer nicht auf die Bratwurst oder ein Steak verzichten will, kommt mit dem funTasia ebenfalls gut zurecht. Hierbei empfiehlt es sich aber, vollkommen auf Öl zu verzichten, da diese Gaumenfreuden bereits genug Fett enthalten.

## Das Fazit: empfehlenswert

Grillen mit dem funTasia ist nicht nur gesund, sondern macht auch Laune. Besonders erfreulich: die verständliche Bedienungsanleitung inklusive Rezeptbuch, das mit seinen vielen asiatisch angehauchten Leckereien die Vorfreude auf den kommenden Grillabend so richtig anheizt.



## WENN MIETER GRILLEN ...

Grillpartys machen Spaß, können den Frieden in der Nachbarschaft aber erheblich stören. Die Verwendung eines Holzkohlegrills auf dem Balkon eines Mehrfamilienhauses führt in der Regel zu unzumutbaren Rauch- und Geruchsbelästigungen. Außerdem besteht Brandgefahr. Hier ist das Grillen deshalb grundsätzlich nicht erlaubt

(LG Düsseldorf WM 91, 52). Hält sich der Mieter trotz Abmahnung nicht an das Grillverbot, droht sogar die fristlose Kündigung (LG Essen WM 2002, 337). Ob das Grillen im Garten erlaubt ist, lässt sich nur im Einzelfall entscheiden. Nähere Infos zum Thema „Mieterrechte – Mieterpflichten“ unter [www.mieterbund.de](http://www.mieterbund.de)

## BESSER GRILLEN

Interview mit Laura Groche, Ernährungsreferentin bei der Verbraucherinitiative e.V. in Berlin



*Warum ist das Grillen auf dem Holzkohlegrill so ungesund?*

Wenn Fett oder Fleischsaft auf die Kohle tropfen, entstehen dabei polyzyklische aromatische Verbindungen wie zum Beispiel Benzpyren. Diese stark Krebs erregende Substanz gelangt dann über den Rauch in das Fleisch und direkt in die Atemwege der Umstehenden.

*Wer ist betroffen?*

Der Grillmeister selbst ist am meisten betroffen, weil er dem Grill und dem Rauch am nächsten ist. Aber auch Gäste und Nachbarn kommen nicht umhin, die Schadstoffe einzatmen.

*Wie können sich Holzkohle-Fans vor den Schadstoffen schützen?*

Am besten legen sie das Grillgut in wiederverwendbare Aluschalen, um zu vermeiden, dass Fett, Marinade oder Öl auf die Kohle tropft. Triefende Fleischstücke vorher mit einem Küchentuch abtupfen. Außerdem sollte darauf verzichtet werden, das Fleisch auf dem Grill mit Öl oder Bier nachzuwürzen. Ganz sicher geht, wer weniger Fleisch und mehr Gemüse grillt.

*Macht eine gute Figur – der Grill funTasia. Gemüse benötigt beim Grillen nur wenig Fett, Fleisch und Bratwurst kommen ganz ohne aus*

### TECHNISCHE DATEN DES FUNTASIA 2200/S

- ▶ antihafbeschichtete, herausnehmbare Grillplatte mit Fettablauffrinne
- ▶ Arretierung zur Schrägstellung
- ▶ Thermostat mit stufenloser Regelung
- ▶ umfangreiches Zubehör
- ▶ bebildertes Rezeptbuch
- ▶ Preis: zirka 130 Euro

### BUCHTIPP

Grillen für Feinschmecker.  
Eric Treuille/Birgit Brath  
Dorling Kindersley  
Verlag GmbH, Starnberg  
ISBN: 383100109X  
Preis: 20,50 Euro.

### INTERNET

Weitere Infos zu Tepan-Yakis:  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)  
[www.imperial.de](http://www.imperial.de)  
[www.stiftung-warentest.de](http://www.stiftung-warentest.de)  
[www.talkingfood.de](http://www.talkingfood.de)



Foto: Tourismuszentrale Stralsund

Vom Wasser umschlossen – Stralsund an der Ostsee

# Gebratener Fisch und gebackener Stein

Was der Mensch in Stralsund isst, kommt meist aus dem Meer. Kein Wunder, denn die alte Hansestadt ist vom Wasser umschlossen. Ein kulinarischer Streifzug.

Alle Wege führen zum Fährhafen, hier wird der Ostseefisch von den Booten an Land gebracht, in Kisten verpackt und auf den Weg in die Wirtshäuser geschickt. Ein Teil landet direkt in den Pfannen der Imbissbuden am Kai und von da in den Mägen der hungrigen Reisenden. Für Leute, die mehr Zeit haben, bietet die Terrasse des „Fischermanns“ die richtige Schaubühne, um das Ein- und Aus-

laufen der Schiffe zu beobachten: Es ist das auffälligste Fischrestaurant der Stadt, untergebracht im turmhohen, backsteinernen Speicherhaus am Hansakai.

Direkt nebenan ragen betagte Verladekräne in den Himmel, gewaltige Stapel von Baumstämmen liegen am Ufer, zwischengelagert für den Weitertransport ins Binnenland. Am Schwedenkai beginnt

die industriell genutzte Zone des Hafens. Dahinter, nach Osten hin, schließt sich das Gelände der Volkswerft an, einst Arbeitsplatz für hunderte von Menschen. Der Strelasund ist noch immer ein fischreiches Gewässer – und manchmal ein freigiebiges. Nicht nur den Berufsfischern mit ihren Kuttern verschafft er passable Fänge. Auch Landratten kommen auf ihre Kosten,



Filigrane Backsteingotik bildet die Kulisse für Stralsunder Szenekneipen

## RESTAURANT-TIPPS

### Zum Klabauteermann

Am Querkanal 2  
Besitzer, Ludwig Klube,  
segelte viele Jahre und er-  
zählt von alten Zeiten.  
Telefon (0 38 31) 29 36 28

### Gastmahl am Sund

direkt am Hafen  
Seestraße 2  
Telefon (0 38 31) 30 62 09

### Wulflam Stuben

Alter Markt 5  
historisches Ambiente,  
schöne Gemälde mit  
Seemotiven  
Telefon (0 38 31) 29 15 33

### Goldener Löwe

gegenüber Stralsunds Wahr-  
zeichen, Alter Markt 1  
Café und Restaurant  
Telefon (0 38 31) 30 63 90

### Fischermann's

Restaurant mit Terrasse  
direkt am Hafen  
Telefon (0 38 31) 29 23 22





Mit Angel oder Netz: Fischfang gehört zum Leben der Stralsunder



wenn sie einen Angelschein und die preiswerte Ostsee-Fischereikarte besitzen. Im April nämlich kommt der Hering geschwommen, in großen Schwärmen zieht er unterm Rügendamms hindurch, um im Strelasund zu laichen. Da fackelt der Küstenmensch nicht lange, holt sein Fanggerät vom Speicher, hält den Köder ins Wasser und macht reiche Beute: Kaum ein Angler, der nicht nach wenigen Stunden fünf Kilo des glitzernden Fangs im Eimer hat. Kleine Tiere sind es, gewiss, doch groß im Geschmack: Denn im April fängt man hier Matjes, so heißen sie, die Heringsmädchen, dem Meer entrissen, bevor sie zur Vermehrung ihrer Gattung beitragen konnten. Den Beständen haben die Angler wenig an, denn jedes Jahr kommen die Schwärme wieder.

#### Delikatesse aus dem Meer

Kaum ist die Zeit der Heringe mit dem kühlen Licht des Frühlings vergangen, kündigt sich neue Meereresnte an: Wenn lauer Maiwind den Sund erreicht, zieht der Dornhecht durchs Wasser. Auch er will hier laichen und ein Teil seiner Art verbeißt sich in den Ködern der glücklichen Angler. Ein langer, schmaler und edler Fisch: In den Fischgeschäften wird sein geräuchertes Fleisch als Delikatesse verkauft. So dreht sich in den Küchen der Anglerfamilien und in den Restaurants der Stadt im Frühjahr alles um die Fruch-

te des Meeres: Dorschfilet unter Apfelmeerrettichhaube bietet das „Gastmahl am Sund“, Stralsunder Aalsuppe und Matjesfilet in Aalrauch bekommt man in den „Wulflam Stuben“ und Hornhechtfilet in Aspik im Wirtshaus „Zum Klabaftermann“.

#### Weltkulturerbe der Menschheit

Beim Spaziergang durch die Gassen der Altstadt, zwischen Mittagessen und Abendmahl, wird die Geschichte Stralsunds lebendig, so lebendig wie die Formen der Backsteingotik: 1271 legte ein Großfeuer die Grundlage für die eigentümliche Architektur der Stadt: Nachdem mangelnde Vorsicht beim Räuchern dafür sorgte, dass von den stolzen Holzbauten der Kaufmannsstadt nur noch qualmende Aschehaufen übrig blieben, beschloss der Rat, fortan nur noch steinerne Häuser zu bauen. Weil kein Felsbruch zur Hand war, kam gebrannter Lehm zum Einsatz. Arg dezimiert wurde der architektonische Bestand im Zweiten Weltkrieg, doch der DDR war es einiges an gesellschaftlicher Arbeit wert, die Kulisse wieder herzurichten – und mit Fischereikombinationen, der Volkswerft sowie einem Ring von Plattenbauten zu ergänzen. Viele davon stehen heute leer, die Altstadt glänzt inzwischen in neuer Pracht. Im Mai verlieh die UNESCO der Stadt den Rang, zum Weltkulturerbe der Menschheit zu gehören.

## REZEPT

### Zander mit Kartoffelhaube

(für vier Personen)

- 4 Stück Zanderfilet à 180 g
- 150 g rohe Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Zitronensaft
- 2 Eigelb
- 40 g flüssige Butter
- 500 g kleine Tomaten
- 1 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Spinat
- 2 EL Butter

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, auf einer Seite mit Eigelb bepinseln und schuppenartig auf den Fisch legen. Im Backofen bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen, zwischendurch mit der flüssigen Butter bepinseln. Spinat verlesen und tropfnass in etwas kochendem Salzwasser unter Rühren zusammenfallen lassen, abgießen und ausdrücken. Mit 2 EL Butter in einer Pfanne kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Tomaten halbieren und mit Balsamico-Essig, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren Tomaten und Spinat anrichten, den Zander auf den Spinat setzen.

## BUCH-TIPP

Rügen, Hiddensee, Dumont Taschenreiseführer  
240 Seiten, ISBN 3-7701-6058-4, 12 Euro  
Ein Lesebuch mit Anekdoten vom Leben am Meer und mit vielen nützlichen Infos.

## INFO DIREKT

Birgit Wacks  
Betriebsleiterin Tourismus und Werbung Stralsund  
E-Mail: [wacks@stralsundtourismus.de](mailto:wacks@stralsundtourismus.de)  
Alle Hotels und Restaurants, alle Fährverbindungen unter [www.stralsund.de](http://www.stralsund.de)



Foto: StockFood

# Ein Haus gibt Gas

Erdgas ist doch nur zum Heizen und Kochen gut. Wer das meint, liegt falsch. Der umweltschonende Brennstoff hat viel mehr zu bieten.

Für Erdgas gibt es viele Anwendungsmöglichkeiten. Die Zeichnung zeigt eine Übersicht. Eine Erfindung, die sich auch in privaten Haushalten immer mehr durchsetzt, ist die Gassteckdose. War früher die Installation eines Gasgerätes unbedingt ein Fall für den Fachmann, so kann dies mit der Gassteckdose auch der Laie. Das Anschließen funktioniert so einfach wie bei einem elektrischen Gerät – Stecker in die Steckdose – fertig. Mehrere Sicherungseinrichtun-

gen gewährleisten, dass erst bei korrekt eingestecktem Schlauch Erdgas durchströmen kann. Eine Thermosicherung verschließt bei einer Umgebungstemperatur von 100 Grad die Steckdose. Sollte beispielsweise der Anschluss Schlauch defekt sein, stoppt ein Strömungswächter die Gaszufuhr, ähnlich wie der Wasserstopp an einer Waschmaschine. Für die Anschlussleitung kommen Schläuche aus Edelstahl oder neuerdings auch aus Gummi zum Einsatz.

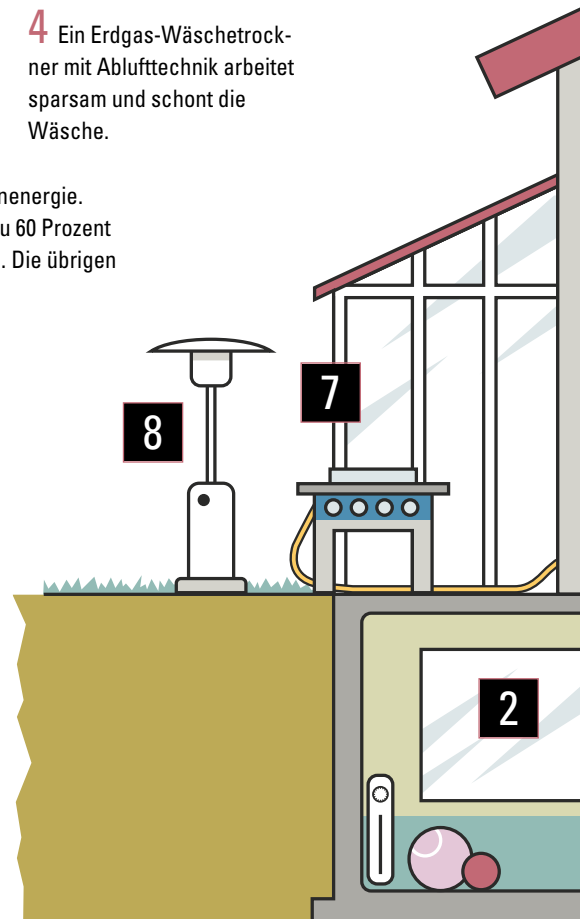
**3** Ein umweltschonendes Duo: Erdgas und Sonnenenergie. Sonnenkollektoren können in unseren Breiten bis zu 60 Prozent des Warmwasserbedarfs eines Haushaltes decken. Die übrigen 40 Prozent übernimmt ein Erdgas-Brennwertgerät.

**2** Wo früher der Öltank stand, ist jetzt Platz etwa für einen Hobby- oder Fitnessraum.

**1** Hier steht die Gebäudeheizung samt Warmwasserbereitung, natürlich mit Brennwerttechnik. Brennwertgeräte nutzen die in den Abgasen enthaltene Restwärme zusätzlich und arbeiten so besonders energiesparend. Moderne elektronische Steuerungen lassen sich immer genauer auf die Bedürfnisse der Hausbewohner einstellen. Manche Modelle sind so „intelligent“, dass sie die Heizung abhängig von Witterung, Jahreszeit, Uhrzeit und individuellem Wohlbefinden steuern.

**5** Der Gasherd mit separaten Kochstellen und Backofen gewährleistet punktgenaues Kochen und Braten. Keine Anwärmzeit, keine Restwärme – und die Hitze kann stufenlos und verzögerungsfrei dosiert werden. Mit einer Gassteckdose lässt sich der Herd beispielsweise als Kochinsel frei in der Küche aufstellen.

**4** Ein Erdgas-Wäschetrockner mit Ablufttechnik arbeitet sparsam und schont die Wäsche.



Jürgen Geiger,  
Fachjournalist  
für Energie

## INFOTIPP

Mit der Funktion „Abruf“ können Sie unter der Faxnummer **0 180-5-00 36 98** (12 Cent pro Minute) weitere Informationen abrufen. Oder eine leere E-Mail an diese Adresse senden: **service@energie-tipp.de**

## EXPERTENRAT

**Was ist Erdgas und wie entstand es?**

Erdgas ist ein Naturprodukt. Es entstand aus tierischen und pflanzlichen Überresten, die sich vor Millionen Jahren auf dem Land und Grund der Meere ablagerten. Sie wurden von einigen tausend Metern Gesteins- und Erdmassen überdeckt. Darunter setzte durch Hitze und

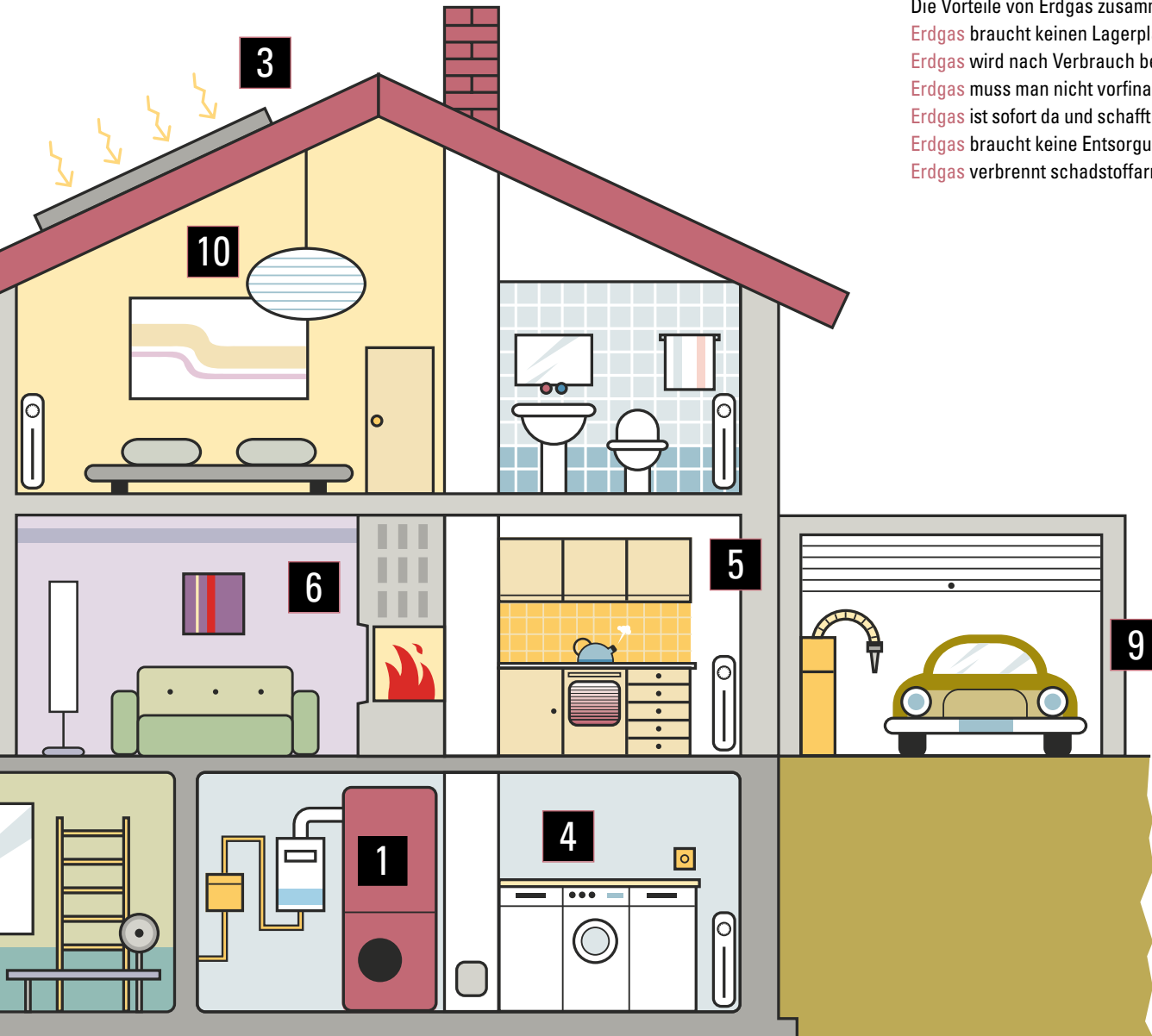
**6** Im Wohnzimmer verbreitet der Kachelofen mit Gas-einsatz gemütliche Strahlungswärme.

**7** Grillen auf der Terrasse ohne die Nachbarn mit Ruß, Rauch und Gerüchen zu belästigen? Mit dem Gasgrill kein Problem. Er wird einfach an die Außensteckdose angeschlossen.

**8** Wird es später am Abend kühler, wärmt der Terrassenstrahler.

**9** Technisch möglich, bislang allerdings noch teuer ist die private Tankstelle für das Erdgasauto in der eigenen Garage.

**10** Wird das Dachgeschoss zur Einliegerwohnung ausgebaut und vermietet, dann bietet sich hierfür die Gas-Etagenheizung mit Brennwerttechnik an. Als Kombigerät, also Heizung mit Warmwasserspeicher, benötigt sie gerade mal einen viertel Quadratmeter Platz. Heizung und Durchlauf-erhitzer passen sogar in einen Hängeschrank. Zu- und Abluft über separate Rohre direkt durch das Dach vermeiden größere Umbauten am Kamin.



Die Vorteile von Erdgas zusammengefasst:

Erdgas braucht keinen Lagerplatz.

Erdgas wird nach Verbrauch bezahlt.

Erdgas muss man nicht vorfinanzieren.

Erdgas ist sofort da und schafft schnell Wärme.

Erdgas braucht keine Entsorgung.

Erdgas verbrennt schadstoffarm.

Druck ein langwieriger chemischer Prozess ein, der die organischen Substanzen in Kohlenwasserstoffe umwandelt.

Erdgas lagert übrigens nicht in einer großen unterirdischen „Blase“, wie viele denken, sondern in verschiedenen porösen Sand- oder

Kalksteinen, dem so genannten Speichergestein, in mikroskopisch kleinen Poren. Erdgas besteht hauptsächlich aus Methan (91,09 Prozent) und verschiedenen Kohlenwasserstoffverbindungen sowie Kohlendioxid und Stickstoff. Der von Natur aus gasförmige Stoff

verbrennt durch sein Atomverhältnis von Wasserstoff zu Kohlenstoff von vier zu eins fast vollständig, wobei relativ wenig Kohlendioxid entsteht. Schadstoffbildende Komponenten wie Schwefel und seine Verbindungen sind praktisch nicht vorhanden.

AUF EINEN BLICK:

# Die neue Jahresrechnung

Unsere Jahresrechnung für Energie und Wasser hat ein neues Aussehen. Dabei gibt es einige Änderungen gegenüber der Vorjahresrechnung. Hier ein paar Erläuterungen dazu.

**1** Die Kundennummer bezieht sich immer auf Personen und ist nicht auf die Verbrauchsstelle bezogen. Die Kundennummer und die Rechnungseinheit müssen bei Reklamationen und Fragen sowie bei Einzahlungen angegeben werden.

**2** Hier finden Sie die Aufstellung Ihrer Kosten für Strom und Gas. Bei den Mietern, die direkt abgerechnet werden, kommen die Energiearten Fernwärme, Heiß-, Kalt- und Abwasser noch hinzu. Wie sie im Einzelnen zustande kommen, finden Sie auf den nachfolgenden Seiten Ihrer Jahresverbrauchsabrechnung.

Neu ist, dass jetzt der Nettobetrag sowie die Umsatzsteuer für jede Energieart hinzugekommen sind.

**3** Das sind Ihre monatlichen Abschlagszahlungen, die wir ebenfalls um Nettobetrag, Umsatzsteuer sowie die Vertragsnummer erweitert haben. Mit dem Abschlagsbetrag, der sich aus dem Jahresverbrauch errechnet, soll eine Nachzahlung in der nächsten Jahresrechnung vermieden werden.

Darunter stehen die Fälligkeitstermine Ihrer Abschlagszahlungen. Sie bezahlen am ersten Tag des Monats rückwirkend den Abschlag für den

**Rechnung** für die Zeit vom 17.06.2000 bis 30.09.2000 Datum: 08.07.2003

Verbrauchsstelle: 06217 Merseburg, Musterstraße

Kundennummer (Personenanzahl): 4002 / 142

Verbrauchsort	Nettobetrag EUR	Umsatzsteuer EUR	Brtobetrag EUR
Gas	92,20	11,20	103,40
Fernwärme	227,04	52,40	279,44
Wasser	233,19	16,32	249,51
Heißwasser	133,63	21,41	155,04
Abwasser	184,16	0,00	184,16
Umsatzbeitrag	953,10	101,24	1.054,34
abzüglich eingeflossener Abschläge	-482,90	-10,00	-492,90
Abschreibung	266,11	31,23	297,34
bestehende Restschuld			0,00
nicht zu zahlender Betrag			226,34

Dieser Betrag werden wir zum 10.10.2000 von Ihnen kassiert. Bei der KSK Merseburg/Quertal abbuchen.

Verbrauchsort	Vertrag	Vertragsgegenstand	Netto EUR	USt %	USt. EUR	Monat EUR
Gas	041_201	Kleinverteilung Haushalt	5,50	10,00	0,57	7,00
Fernwärme	041_200	Direktabrechnung Fernwärme	23,31	10,00	4,59	34,00
Wasser	041_203	Direktabrechnung Kaltwasser	20,20	7,00	1,41	22,00
Heißwasser	041_202	Direktabrechnung Heißwasser	11,21	10,00	1,17	13,00
Abwasser	041_204	Abwasser aus Kaltwasser	12,60	0,00	0,00	12,00
Abwasser	041_205	Abwasser aus Heißwasser	4,20	0,00	0,00	4,00
Gesamt			55,11		6,98	62,00

Fälligkeit der Abschlagsbeträge: 01.12.2000, 01.01.2001, 01.02.2001, 01.03.2001, 01.04.2001, 01.05.2001, 01.06.2001, 01.07.2001, 01.08.2001, 01.09.2001, 01.10.2001

vorangehenden Verbrauchsmonat. Nach elf Abschlagszahlungen lesen wir bei Ihnen den Zählerstand ab.

## DER BRENNWERTFAKTOR

Der Erdgasverbrauch wird in Kubikmetern gemessen, abgerechnet werden jedoch Kilowattstunden. Damit ist sichergestellt, dass der Kunde nur die Energie bezahlt, die er tatsächlich ver-

braucht hat. Außerdem lässt sich so viel besser vergleichen, wie sich der Erdgasverbrauch zu anderen Energieträgern wie Strom oder Fernwärme verhält. Der Energieinhalt des Gases

setzt sich aus zwei Kenngrößen zusammen: Die erste ist der Brennwert, der die Zusammensetzung des Gases widerspiegelt. Er kann sich ändern, denn Erdgas ist ein Naturprodukt, das aus

verschiedenen Fördergebieten der Erde bezogen wird. Nicht jeder Kubikmeter enthält daher dieselbe Menge Energie. Die zweite Kenngröße ist die Gasmenge in Abhängigkeit von Luft-

## Eine Beispielrechnung für den Gasverbrauch

4 Der Abrechnungszeitraum für Ihre Rechnung ist an dieser Stelle ersichtlich. Für jede Änderung des Preises, des Tarifes oder zum Jahreswechsel wird ein eigener Abrechnungszeitraum erstellt.

Im Falle unserer Gasabrechnung erfolgte drei Mal eine Änderung.

5 Die Zählerstände im jeweiligen Abrechnungszeitraum sowie die Differenzen daraus werden hier dargestellt.

6 Um nicht in jedem Abrechnungszeitraum bei Ihnen vorbeischauchen zu müssen, werden für dazwischen liegende Abrechnungszeiträume die Zählerstände hochgerechnet. Ob der Zählerstand direkt abgelesen oder per Hochrechnung ermittelt wurde, sehen Sie an dieser Stelle.

7 Hier stehen eventuelle Umrechnungsfaktoren beziehungsweise der Brennwertfaktor für Erdgas. Welche Rolle dieser spielt, lesen Sie bitte unten links.

8 Damit Sie Ihren Verbrauch mit dem Vorjahr vergleichen können, haben wir diese Zeile mit in die Rechnung aufgenommen.

9 In dieser Zeile steht der entsprechende Tarif für den jeweiligen Abrechnungs-

zeitraum, nach dem Ihr Verbrauch an Strom, Gas oder Wärme abgerechnet wird. In unserer Beispielrechnung ist es für jeden Abrechnungszeitraum der Gastarif „Kleinverbrauch Haushalt“.

10 Das ist Ihr Verbrauch im jeweiligen Zeitraum, unser Preis je Kilowattstunde oder Kubikmeter (nur bei Wasser, Abwasser und Heißwasser) sowie darauf anfallende Steuern und Abgaben.

11 Den Grundpreis zahlen Sie für die Bereitstellung unserer Leistungen an 365 Tagen. Auch er ist in die jeweiligen Abrechnungszeiträume aufgeteilt. In unserer Beispielrechnung blieb der Grundpreis konstant bei 27,60 EUR. Es änderte sich nur die Anzahl der Tage, für die er berechnet wurde.

Gas

Rechnungszeit: 142  
 Vertragsnummer: 541\_201  
 Verbrauchsklasse: D 05317 Merseburg, Münsingen

Zählerstand am:	Zählerstand am:	Zählerstand am:	Zählerstand am:
17.06.2002	01.01.2003	15.02.2003	30.06.2003

Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung
17.06.2002 bis 30.06.2002	01.01.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 30.06.2003

Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung
17.06.2002 bis 30.06.2002	01.01.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 30.06.2003

Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung
17.06.2002 bis 30.06.2002	01.01.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 30.06.2003

Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung	Abrechnung
17.06.2002 bis 30.06.2002	01.01.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 14.02.2003	15.02.2003 bis 30.06.2003

## ABLESER UNTERWEGS

Vom 15. September bis 11. Oktober 2003 sind wieder die Zählerableser im Stadtgebiet Merseburg unterwegs. Die Mitarbeiter der Firma Skibatron GmbH, die im Auftrag der Stadtwerke die Strom- und Gaszähler sowie für direkt abgerechnete Kunden auch die Fernwärme-, Kaltwasser- und Heißwasserzähler ablesen, können sich ausweisen.

Die Ableser informieren die Kunden über den genauen Zeitpunkt der Ablesung durch einen Aushang am Haus. Sollte eine Ablesung durch Urlaub oder längere Abwesenheit nicht möglich sein, bitten wir Sie, uns den Zählerstand per Fax oder übers Internet mitzuteilen:

**Bärbel Schmelzer**

**Fax (0 34 61) 4 54-8 82**

**www.stadtwerkmerseburg.de**

Sind Umzüge innerhalb des Ableserzeitraumes geplant, bitten wir Sie, sich 14 Tage vor Ablesebeginn beim Kundendienst der Stadtwerke, Große Ritterstraße 9, zu melden.

Wir möchten nochmals darauf hinweisen, dass Ihre persönliche Mitarbeit für eine korrekte Abrechnung unerlässlich ist. Sollten uns keine Zählerstände vorliegen, werden wir gemäß § 20, Abs.(2) AVB den Verbrauch schätzen. Später eingelegte Rechtsmittel bezüglich der Abrechnung müssen dann abgewiesen werden. Bitte achten Sie bei der Angabe der Zählerstände auf die Vor- und Nachkommastellen, denn auch Sie wollen eine schnelle und korrekte Abrechnung.

## FRAGEN ZUR VERBRAUCHSABRECHNUNG?

Die Mitarbeiterinnen unseres Kundendienstes helfen gern weiter:  
 Große Ritterstraße 9  
 Telefon (0 34 61) 4 54-2 11/-2 12/-2 13

Öffnungszeiten:

Montag 9 bis 12 Uhr und 14 bis 16.30 Uhr  
 Dienstag 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr  
 Mittwoch 9 bis 12 Uhr  
 Donnerstag 9 bis 12 Uhr und 14 bis 16.30 Uhr  
 Freitag 9 bis 12 Uhr

druck, Außentemperatur und vielen anderen Faktoren, die so genannte Zustandszahl. Beide Parameter ergeben den Brennwertfaktor, der mit den verbrauchten Kubikmetern multipliziert wird.

INTERVIEW mit Prof. Dr. Hans-Ulrich Helm

# Früchte mit Biss

Die Kiwi kommt aus den tropischen Regionen Neuseelands. Sie schmeckt süß-sauer und ist eine Vitamin-C-Bombe. Die gesunde Frucht wächst – im Kleinformat – auch hierzulande.

**Himbeeren, Holunder oder Johannisbeeren findet man in den meisten deutschen Gärten, weniger bekannt ist die Weiki oder Bayernkiwi. Was ist das Besondere an dieser Frucht?**

Die Bayernkiwi hält im Unterschied zu ihren neuseeländischen Artgenossen unser Klima aus, sie ist winter- und frosthart bis zu Temperaturen von minus 35 Grad. Ihre Früchte sind kleiner, ähnlich der Stachelbeere, und ihre Schalen kann man mitessen. Nur der Querschnitt dieser Frucht zeigt die Verwandtschaft mit der „großen“ Kiwi – die Weiki sieht genauso aus, nur im Miniaturformat. Auch die Inhaltsstoffe sind ähnlich, die Bayernkiwi enthält vor allem viel Vitamin C.

**Seit wann gibt es die Bayernkiwi bei uns?**

Sie kam vor ungefähr 20 Jahren nach Deutschland. Am Lehrstuhl für Obstbau der TU München, ebenfalls hier in Weihenstephan, wurde die Sorte erstmals gezogen. Sie stammt aus Nordchina. Dort herrschen ähnliche klimatische Bedingungen wie bei uns, die genetischen Voraussetzungen für ein Gedeihen der Pflanze in Deutschland sind damit gegeben.



Foto: Dr. Hans-Ulrich Helm

*Traubengroß ist die Frucht der Weiki oder Bayernkiwi. Sonst unterscheidet sie nichts von ihrer großen Schwester*



**Hat die Bayernkiwi als einheimische Frucht Vorteile gegenüber den neuseeländischen Kiwis?**

In den Inhaltsstoffen unterscheiden sie sich kaum, auch durch weite Seereisen leiden die Kiwis von der Insel nicht. Wer aber beim Obstessen an die Umwelt denkt, der liegt mit der Bayernkiwi schon deshalb richtig, weil sie eine weitaus günstigere Energiebilanz vorweisen kann. Die Energie für lange Transportwege entfällt – generell ein Pluspunkt für eine regionale Versorgung.

**Was muss der Hobbygärtner beachten, der Bayernkiwis ernten will?**

Zuerst einen günstigen Standort auswählen. Die Pflanze rankt sich gern an Zäunen entlang, sie verzweigt sich und ist sehr dekorativ. Ein bisschen Sonne sollte den Ort schon erreichen. Und wer Früchte ernten möchte, braucht dafür männliche und weibliche Pflanzen. Sonst können die Insekten die Blüten nicht befruchten.

Eine männliche Weikipflanze reicht für sechs bis acht weibliche. Die Früchte reifen im Herbst, geerntet wird ab Mitte Oktober. Wichtig für den Erfolg bei der Kiwi-Ernte sind außerdem die regionalen Klimawerte, die sich auch in Deutschland stark unter-

## GREIFVÖGEL HELFEN OBSTBAUERN

In den kommerziellen Obstplantagen Deutschlands wird die Nähe zur Natur groß geschrieben – 100 Prozent integrierter Anbau heißt das in der Fachsprache. Was bedeutet, dass alle Umweltfaktoren berücksichtigt werden, beim Spritzen und Düngen umweltverträgliche

Stoffe zum Einsatz kommen und gegen Schädlingsbefall auch mal natürliche Nützlinge helfen. So bringen viele Obstbauern auf ihren Plantagen Sitzstangen für Greifvögel an. Sinn dieser Vogel-Liebe: Die Greife fressen gern Wühlmäuse, die den Plantagen schaden.



# Einzelgänger

Viele Hobbygärtner setzen wieder auf Natur und pflanzen Wildobst. Dazu zählen Bäume und Sträucher, die essbare Beeren, Früchte, Nüsse oder Blätter tragen und vom Menschen wenig genutzt oder züchterisch bearbeitet wurden. Echte Klassiker sind Holunder, Kornelkirsche oder Vogelbeere.

Ganz anspruchslos sind die „Wilden“ allerdings nicht. Da die meisten Gehölze Früchte und Samen in den Zweigspitzen tragen, sollten sie einzeln gepflanzt werden. Dafür fällt die Ernte umfangreicher aus, als wenn sie zum Beispiel in einer Hecke stehen. Wer Wildobst als Windschutz benutzt, muss mit weniger Ertrag rechnen. Einige Arten mögen es aber stürmisch – Apfelbeere oder Kirschkirsche tragen trotzdem reichlich Früchte.

Nicht alles Wildobst schmeckt in rohem Zustand. Einige Früchte wie die der Vogelbeere sind sehr bitter und müssen verarbeitet werden. Auch die Schein- oder Zierquitte ist wegen ihres hohen Säuregehalts roh nicht genießbar, zubereitet aber ein Vitamin-C-Lieferant erster Güte. Die Sorte „Cido“ enthält mehr Vitamin C als eine Zitrone und gedeiht in unserem Klima.

*Professor Dr. Hans-Ulrich Helm leitet das Institut für Obstbau und Baumschule an der Versuchsanstalt für Gartenbau der Fachhochschule Weihenstephan*

scheiden. Die Weiki verträgt nämlich keinen Spätfrost. Wenn sie schon ausgetrieben hat, erfrieren diese Triebe bereits bei Nachtfrost von minus ein bis zwei Grad. Der Grund: In Nordchina gibt es keinen Spätfrost. Die Pflanze geht deshalb nicht ein, aber sie wächst langsamer. Für eine gute Ernte muss man dann eben aufs nächste Jahr hoffen.

### **Kann der Hobbygärtner denn männliche und weibliche Pflanzen unterscheiden?**

Kaum, die Bestimmung ist für den Laien nicht ganz einfach. Deshalb muss man zum Fachhändler gehen.

### **Können tropische Früchte an unser Klima „angepasst“ werden?**

Nein, nur Arten, die genetisch an raueres Klima gewöhnt sind, können importiert werden. Andere Arten gedeihen bei uns nur im Gewächshaus. Allerdings gibt es auch in Deutschland warme Regionen, zum Beispiel im Badischen oder den Rheingraben, wo sogar die „normale“ Kiwi wachsen könnte. Die Standortbedingungen bestimmen im Obstbau generell, welche Arten angepflanzt werden.

## HIER GIBT'S DIE WEIKIS

Als Lizenznehmer vertritt die Baumschule Hofmann deutschlandweit Weikis:  
Hauptstraße 36, 91094 Langensendelbach  
Telefon (0 91 33) 46 87  
info@Baumschule-Hofmann.de  
www.baumschule-hofmann.de

## LESEN UND SURFEN

### **Bücher**

Helmut Piric: „Wildobst im eigenen Garten – Apfelbeere, Schlehdorn, Kornelkirsche & Co.“ Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart 2002 ISBN 3-7020-0956-6, 15,80 Euro.

Beschreibende Sortenliste Wildobstsorten 1999, herausgegeben vom Bundesortenamt, Bezug: Landbuch Verlagsgesellschaft, Postfach 160, 30001 Hannover

### **Internet**

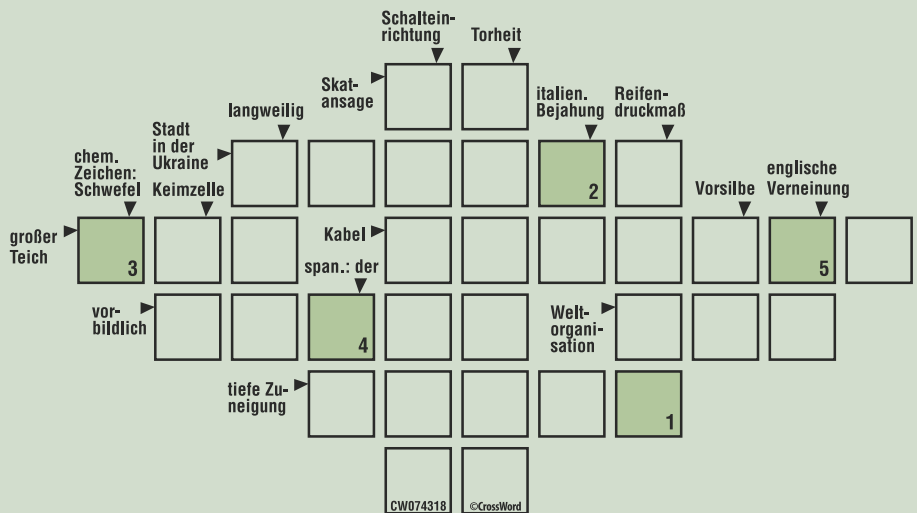
www.fh-weihenstephan.de  
www.wildobst.de  
www.cido.de

Die Sonne lacht, der Magen knurrt – im Picknick-Rucksack von WMF bleiben die Delikatessen frisch.

## Frühstück im Freien

Jeder sonnige Tag ist ein Picknicktag! Dann braucht man den praktischen Rucksack von WMF: Geschirr, Tassen und Besteck für vier Personen sind darin sicher verstaut. Die abnehmbare Thermostasche kühlt den Wein und ein Fach fasst die Decke oder den Regenschirm. In einem extra großen Isolierfach finden die Delikatessen Platz. Diesmal gibt es drei Picknick-Rucksäcke im Wert von jeweils 89 Euro zu gewinnen.

Die Buchstaben in den farbig hinterlegten Kästchen des Kreuzworträtsels ergeben das **Lösungswort**.



Lösungswort: \_ \_ \_ \_ \_

### So geht's

Senden Sie die Lösung auf einer Postkarte an:  
**Stadtwerke Merseburg GmbH**  
 Kennwort: Energie & Umwelt  
 Postfach 15 64  
 06205 Merseburg

Einsendeschluss ist der  
**2. Oktober 2003**.  
 Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

### Das Rätsel aus dem letzten Heft

Das Lösungswort unseres Jubiläumsrätsels im letzten Heft lautete **Energy-M**.

### HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Ein Wochenende in Hamburg mit Besuch des Musicals „Titanic“ gewann Ernst Petrak. Eine Digitalkamera ging an Steffen Keller und die Ballonfahrt über Merseburg kann Kathrin Weber genießen. Alle Gewinner kommen aus Merseburg.