EINBLICK

Kundenmagazin der Stadtwerke Erkrath | 01.2015

Ihre Stadtwerke Erkrath informieren Sie

NEUES MAGAZIN

STETS ZU DIENSTEN

Die Stadtwerke Erkrath bieten Service und Energie **2**

ERKRATH
Bäckerei Terbuyken handelt nachhaltig **6**

NEANDERBAD
Schwimmspaß im Winter **10**

STADTWERKE ERKRATH

STETS ZU DIENSTEN

Nah dran an ihren Kunden – das sind die Stadtwerke Erkrath vor allem deshalb, weil sie voll auf Service setzen. Viele Leistungen sind deshalb selbstverständlich.

Unternehmen sind immer dann erfolgreich, wenn sie den Servicegedanken im täglichen Geschäft leben. So wie die Stadtwerke Erkrath.

- Beispiel Beratung: Stadtwerke beraten ihre Kunden persönlich. Wer zum Beispiel Fragen zur Stromrechnung hat und beim lokalen Versorger anruft, ist garantiert mit einem echten Mitarbeiter der Stadtwerke Erkrath verbunden – fast wie bei einem persönlichen Gespräch im Kundenzentrum.
- Anfang Januar nach dem Versand der Jahresabrechnungen gehen täglich Hunderte Anrufe und E-Mails ein. Dann unterstützen ausnahmsweise Mitarbeiter eines Callcenters das Stadtwerke-Beraterteam. Bei speziellen Fragen werden die Kunden selbstverständlich zu den Fachleuten der Stadtwerke weitergeleitet.
- Wer überprüfen möchte, ob im Haushalt Energie verschwendet wird, ist beim Stadtwerke-Service an der richtigen Adresse. Denn hier kann man ein Strommessgerät ausleihen, kostenlos versteht sich. Damit lassen sich garantiert alle heimlichen Stromfresser aufspüren. Tipps, um danach den Verbrauch dauerhaft niedrig zu halten, gibt es obendrein.
- Wenn der Strom einmal nicht fließt, der Erdgasanschluss streikt oder kein Wasser aus der Dusche kommt: Der Störungsdienst der Stadtwerke ist rund um die Uhr erreichbar, natürlich auch nachts und am Wochenende!
- Damit die Erkrather in der Nacht sicher zu Hause ankommen, sorgen die Stadtwerke für eine effiziente Straßenbeleuchtung. Falls irgendwo einmal eine Straßenlaterne nicht brennt, reicht eine kurze Nachricht und schnell ist die Leuchte repariert. Wer den Ausfall online melden möchte: Auf der Stadtwerke-Website kann man den Standort der defekten Laterne einfach auf einer Karte markieren. Das geht sogar per App, die man sich auf der Website runterladen kann.
- Sich um die Region kümmern und Perspektiven schaffen, das gilt bei den Stadtwerken auch in Sachen Ausbildung. Ob kaufmännisch oder technisch – das kommunale Unternehmen bildet Jugendliche zu hoch qualifizierten Fachkräften aus.
- Die Versorgungssicherheit mit Strom und Erdgas liegt hierzulande bei fast 100 Prozent. Auch in Erkrath: Die Stadtwerke stellen stets ausreichend Energie zur Verfügung. Und davon kommt ein immer größerer Teil aus umweltschonenden, erneuerbaren Energien.

KUNDENSERVICE

Gruitener Straße 27
40699 Erkrath
Telefon 02104 943 60 70
service@stadtwerke-erkrath.de

Öffnungszeiten
Mo. - Do. 7.30 - 17.00 Uhr
Fr. 7.30 - 13.00 Uhr
Telefon 02104 943 60 70
service@stadtwerke-erkrath.de

24 Stunden Entstördienst
Erdgas/ Wasser:
02104 943 60 00
Strom:
02104 943 60 01
Straßenbeleuchtung:
02104 943 60 31

Die Techniker der Stadtwerke Erkrath sind im ganzen Stadtgebiet unterwegs und im Notfall schnell zur Stelle.

Persönliche Beratung zählt:
Die Service-Mitarbeiter der
Stadtwerke helfen Ihnen weiter.

Fotos: Martin Leclaire

Im Erkrather
Neanderbad gibt
es viel Raum zum
Schwimmen, zum
Entspannen und
fürs Vergnügen.

EDITORIAL

**Liebe Leserin,
lieber Leser,**

gerade sind in Erkrath die Ableser unterwegs. Innerhalb von drei Wochen erfassen sie rund 40 000 Zählerstände. Vermutlich ist das im ganzen Jahr Ihr einziger Kontakt zu den Stadtwerken, wenn Sie der Ableserin oder dem Ableser persönlich begegnen – abgesehen natürlich von der Jahresrechnung, die wir im Januar verschicken. Das möchten wir ändern: Mit unserem neuen Kundenmagazin geben wir Ihnen Einblick in Themen, die uns bewegen. Als Ansprechpartner für Energie und Trinkwasser sind wir für Sie direkt vor Ort.
Wussten Sie, dass die Stadtwerke Erkrath zu 100 Prozent der Stadt Erkrath gehören? Wenn Sie von den Stadtwerken Strom, Trinkwasser oder Gas beziehen, profitiert davon allein unsere Stadt und nicht etwa ein überregionaler Großkonzern. Wir finden das gut, denn unser Herz schlägt für Erkrath!

Ihr Gregor Jeken
Geschäftsführer

Bei Geschäften an der Haustür gilt es besonders wachsam zu sein und nichts vorschnell zu unterschreiben.

SERIÖS GEHT ANDERS

Vorsicht Falle: Dubiose Haustür-Vertreter und Telefon-Agenten versuchen, Kunden der Stadtwerke Erkrath zu täuschen.

Petra M. freute sich über das tolle Energietarif-Schnäppchen, das ihr der nette Herr an der Haustür verkaufte. Doch die Freude war von kurzer Dauer. Der Vertreter stammte gar nicht wie behauptet von einer Tochtergesellschaft der Stadtwerke Erkrath. Er gehörte zu einer Drückerkolonne, die mit allerlei Tricks versucht, vor allem ältere Menschen zu überrumpeln. Statt von den Stadtwerken zum günstigen Tarif Strom und Erdgas zu bekommen, buchte eine unbekannte Firma aus einer fremden Stadt von ihrem Konto ab. Erst Monate später konnte Frau M. den Knebelvertrag rückgängig machen. Ihr Fazit: Nie wieder an der Haustür! Aber auch am Telefon arbeiten Abzock-Firmen mit dreisten Lügen: „Wir sind Energieberater im Auftrag der Stadtwerke, wir benötigen Ihre Kunden- und Ihre Zählernummer!“ Solche Werbeanrufe sind verboten, hohe Bußgelder drohen. Verbraucherschützer empfehlen, bei solchen nicht bestellten Telefonkontakten sofort aufzulegen. Denn wer darauf hereinfällt und die Daten preisgibt, hat schnell einen neuen, angeblich vorteilhaften Vertrag abgeschlossen. Zwar kann man laut EU-Verbraucherrichtlinie alle Verträge, die außerhalb von Geschäftsräumen geschlossen wurden, innerhalb von 14 Tagen widerrufen.

TIPPS UND BERATUNG

- Lassen Sie sich nicht unter Druck setzen! Faire Tarifangebote unterliegen keinem zeitlichen Druck.
- Sie wollen wechseln? Wechseln Sie in einen unserer günstigen Sondertarife.
- Wir nehmen uns Zeit und ermitteln für Sie unser günstigstes Angebot.
- Sie haben sich „verwechselt"? – Gern übernehmen wir für Sie das Prozedere der vertraglichen Rückabwicklung.
- Für Haustür- und Fernabsatzgeschäfte besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht.
- Rufen Sie Ihre Stadtwerke Erkrath an: Telefon 02104 943 60 70
- www.stadtwerke-erkrath.de

Verträge kann man widerrufen

Doch das ist in der Regel mit viel Aufwand und Ärger verbunden. Unterstützung erhält man bei der Verbraucherzentrale oder natürlich bei den Stadtwerken Erkrath. Deren Geschäftsführer, Gregor Jeken, empfiehlt, generell keine Verträge zwischen Tür und Angel zu unterzeichnen, und er betont: „Wir distanzieren uns grundsätzlich von Haustür- und Telefongeschäften und haben dafür auch keine Fremdfirmen beauftragt.“ Sein Tipp: „Nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundenservice auf, dort berät man Sie und hilft, unseriöse Verträge rückgängig zu machen.“

Die meisten europäischen Hersteller von Heizungspumpen kennzeichnen ihre Geräte mit einem Energielabel, wie man es beispielsweise von Kühlgeräten kennt. Hocheffizienzpumpen haben in der Regel die Energieklasse A.

JETZT NOCH ZUSCHUSS SICHERN!

Kaum bemerkt arbeiten in vielen Kellern wahre Stromfresser: ungeregelte Heizungspumpen. Die Stadtwerke Erkrath unterstützen den Austausch gegen neue hocheffiziente Pumpen, das Förderprogramm läuft noch bis zum Jahresende.

Die Stadtwerke Erkrath fördern mit 50 Euro den Austausch der Heizungspumpe. „Diese einfache und effiziente Maßnahme zum Stromsparen ist in der Öffentlichkeit noch zu wenig bekannt“, begründet Stadtwerke-Energieberaterin Christine Illgner das Engagement. Denn: „Alte Heizungspumpen sind oftmals der größte Stromverbraucher im Haus. Sie können mehr Strom verbrauchen als die Waschmaschine und der Kühlschrank zusammen.“

In 10 Jahren 900 Euro gespart

Durch den Einbau neuer Hocheffizienzpumpen lassen sich bis zu 60 Prozent der Stromkosten einsparen. Der Einbau einer neuen Pumpe inklusive Montage kostet zwischen 300 und 400 Euro. Eine neue Pumpe spart im Vergleich zur alten bis zu 90 Euro jährlich. Die Anschaffung einer modernen Heizungspumpe lohnt sich demnach schon nach vier bis fünf Jahren. „Über die gesamte Lebenszeit der Pumpe von rund 15 bis 20 Jahren gerechnet, ist das ein enormer Vorteil“, so die Energieberaterin.

Stichtag 31. Dezember 2015

Mit dem Zuschuss der Stadtwerke von 50 Euro fällt die Entscheidung für den Austausch noch leichter. Die Förderung können Stromkunden der Stadtwerke Erkrath für Häuser beantragen, deren Eigentümer sie sind. Schnelles Handeln ist nötig: Der Förderantrag muss bis spätestens 31. Dezember 2015 bei den Stadtwerken eingegangen sein.

Kontakt:
Stadtwerke Erkrath GmbH – Energieberatung, Gruitener Straße 27, 40699 Erkrath, Telefon 02104 943 60 20, E-Mail christine.illgner@stadtwerke-erkrath.de

Energie-Glossar:

HEIZUNGSPUMPE:

Das Herz jeder Heizungsanlage ist die Umwälzpumpe: Sie hält den Kreislauf des Heizungswassers in Schwung. Das ist bei alten Heizungspumpen nicht regelbar, diese arbeiten immer mit der gleichen Drehzahl. Im Dauereinsatz pumpen diese Oldies das vom Kessel aufgeheizte Wasser mit voller Leistung durch das Rohrnetz zu den Heizkörpern – egal wie viel Heizenergie gerade gebraucht wird. Im schlimmsten Fall macht die Heizungspumpe das also 8760 Stunden im Jahr. Selbst dann, wenn alle Thermostatventile geschlossen sind – eine riesige Energie- und Geldverschwendung, im Schnitt summiert sich das auf jährlich 150 Euro Stromkosten. Hocheffizienzpumpen kommen dagegen mit bis zu 60 Prozent weniger Strom aus. Das liegt daran, dass diese modernen Sparpumpen mit raffinierter Elektronik und Motortechnik ausgestattet sind. Der Vorteil: Sie laufen immer nur mit der Leistung, die gerade vom Heizsystem gebraucht wird.

MIT LAIB UND SEELE

Der Geschmack entscheidet: Das Unternehmen „Rheinische Backkultur Terbuyken" hat großen Erfolg mit traditionellem Handwerk und Rohstoffen aus der Region

Der erste Biss ins Brötchen sagt meist schon alles: Damit aus dem Frühstück ein Gaumenschmaus wird, sollte das Brötchen außen eine krosse Oberfläche und innen einen nicht klebrigen, sondern lockeren, aromatischen Teig haben. So wie beispielsweise die Brötchen der Sorte „Rheinische Jungs" aus der Erkrather Backstube der Firma Terbuyken. Das Familienunternehmen erntet für seine Brote und Backwaren regelmäßig Auszeichnungen der Bäcker-Innung. Und das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker" zählt den Betrieb zu den besten Bäckereien Deutschlands.

Gut Teig will Weile haben

Seit 1895 backen die Terbuykens in Düsseldorf und Umgebung Brot. Heute leitet Peter Terbuyken in vierter Generation den Betrieb – nach Ausbildung zum Bäckermeister plus betriebswirtschaftlichem Studium. Der Firmenname „Rheinische Backkultur Terbuyken" ist Programm, er steht für alte Rezepturen und regionale Spezialitäten. Auch die Rohstoffe kommen soweit wie möglich aus der Region, insbesondere das Bio-Getreide, wie Peter Terbuyken erläutert: „Dieses ist von hervorragender Qualität, und die kurzen Transportwege tragen zu einer guten Umweltbilanz bei." Natürlich kommt es darauf an, was mit den guten Zutaten gemacht wird – entscheidend für die Qualität der Backwaren ist die Handwerksarbeit, ausgeführt durch Fachkräfte, die alte Bäckertugenden beherzigen: „Ohne Chemie, aber mit viel Zeit führen wir traditionelle Natursauerteige. In vielen Stunden der Reife entwickeln diese Essigsäure, Milchsäurebakterien und Hefen. Das macht unser Brot und unsere Brötchen so aromatisch und bekömmlich." Auch die „Rheinischen Jungs" kommen völlig ohne künstliche Backmittel aus, Grundlage ist ein Wei-

Je nach Saison gibt es Spezielles, zu Weihnachten auch Butterstollen

Steinbacköfen sorgen für tolle Kruste

Gibt es auf Vorbestellung: Kindergeburtstag in der Backwerkstatt

Gutes Korn aus der Region: Peter Terbuyken mit Bio-Bauer Jürgen Becker aus Hennef

Logistik sorgt für Frische: Die 26 Verkaufsstellen werden bis zu fünf Mal täglich mit Backwaren aus Erkrath beliefert

zensauerteig. Dieser Teig bekommt 48 Stunden Zeit bis zum Einschießen in den Backofen. Ein Blick in der Backstube zeigt es: Da stehen viele große Wannen, in denen die verschiedenen Teige garen und reifen. Bis sie dort landen, werden die Teige siebenmal in die Hand genommen, geknetet und geformt.

Am besten im Steinbackofen

Die zeitaufwändige Teigführung allein ist jedoch nicht für den einzigartigen Geschmack verantwortlich, der die Terbuyken-Kunden so begeistert. Die feine Krume und die herzhafte Kruste entstehen durch langes und sanftes Backen im Steinbackofen – bei Starttemperaturen von bis zu 280 Grad. Peter Terbuyken: „Die hohe Hitze führt nicht zum Abflämmen der Brote, sondern bewirkt, dass die Feuchtigkeit gut eingeschlossen bleibt, so dass der Teig lange saftig und frisch bleibt. Anschließend backen wir weiter bei fallender Hitze bis etwa 200 Grad.“ Die Öfen in der Erkrather Backwerkstatt werden mit Erdgas betrieben. Das umgewälzte Heizgas erhitzt dabei die tonnenschweren Steinplatten aus Eifeler Tuffstein. „Die haben enorm viel Speichermasse und erzeugen milde Strahlungshitze“ – das i-Tüpfelchen für die Qualität von Brot und Brötchen. Außerdem spart dieses Prinzip einiges an Energie. „Wir investieren extrem viel in Nachhaltigkeit der Produktion“, betont der Juniorchef. Ein Beispiel dafür sieht man sogar auf dem Verwaltungsgebäude und den Betriebshallen in Erkrath: Fotovoltaik-Module erzeugen Solarstrom, diese erneuerbare Energie wird komplett im Unternehmen verbraucht, vor allem für die Kühlhäuser. Oder die Wärmerückgewinnung beim Backen – die heiße Abluft verpufft nicht durch Abzugskamine, sondern kommt per Wärmetauscher der Warmwassererzeugung für die Bäckerei zugute. Peter Terbuyken: „Unser Brot soll nicht nur gut schmecken, seine Produktion soll auch verträglich für die Umwelt sein, das ist uns wirklich wichtig.“

ÖKOSTROMKUNDE DER ERSTEN STUNDE

Für Peter Terbuyken ist es fast selbstverständlich, dass seine Öfen die Hitze mit Erdgas von den Stadtwerken Erkrath erzeugen: „Auch hier kommt es auf die Ökobilanz an, und die spricht klar für Erdgas.“ Die elektrische Energie für die Backwerkstatt produziert der Betrieb zum Teil mit seiner hauseigenen Fotovoltaikanlage. Die darüber hinaus nötigen Strommengen sowie die Energie für alle 26 Verkaufsstellen im Großraum Düsseldorf bezieht das Unternehmen von den Stadtwerken, aus gutem Grund: „Das liegt nicht nur daran, dass wir regional denken. Der Strom von den Stadtwerken Erkrath ist atomstromfrei und stammt aus erneuerbaren Quellen, das passt einfach hundertprozentig zu uns.“

Mit Erdgas kochen nicht nur Profis umweltschonender und besser: Die Wärme lässt sich sofort regulieren, nichts brennt mehr an.

SCHNELLE HILFE: DER BEREITSCHAFTSDIENST

Der Bereitschaftsdienst der Stadtwerke Erkrath ist rund um die Uhr erreichbar und schnell vor Ort. Dieser Sicherheitsservice kostet Sie keinen Cent.
Bei Erdgasgeruch wichtig:
Erst von außerhalb des Gebäudes anrufen, denn beim Telefonieren können Funken entstehen.
Die Telefonnummer des 24-Stunden-Bereitschaftsdienstes der Stadtwerke Erkrath lautet: 02104 943 60 00

ABER SICHER!

Erdgas ist einer der sichersten Energieträger, Unfälle im Umgang damit sind äußerst selten. Trotzdem sollten Erdgasgeräte und -leitungen einmal im Jahr durchgecheckt werden. Schlägt Ihre Nase Alarm, bewahren Sie Ruhe: Mit diesen Tipps sind Sie auf der sicheren Seite!

Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte seine Gasinstallation regelmäßig überprüfen. Denn: Ab der Hauptabsperreinrichtung des Erdgas-Hausanschlusses sind Eigentümer und Mieter selbst für Leitungen, Erdgasgeräte und Verbrennungsluftöffnungen verantwortlich. Eine jährliche Sichtkontrolle sorgt dafür, dass die Anlage intakt bleibt und wirtschaftlich arbeitet. Solch eine Hausschau kann jeder selbst vornehmen – das geht schnell, technische Vorkenntnisse sind nicht nötig.

WIE HALTE ICH DIE GASANLAGE INTAKT?

Begutachten Sie Erdgasgeräte und -leitungen einmal pro Jahr von außen. Eine Broschüre des Deutschen Vereins des Gas- und Wasserfaches (DVGW), die Sie bei Ihrem Heizungsinstallateur erhalten, erleichtert die Sichtkontrolle. Darin sind zehn Kontrollaufgaben aufgeführt, wie etwa, ob die Absperreinrichtungen frei zugänglich oder die Gasleitungen in Schuss sind. Einfach die Liste durchgehen. Können Sie nicht alle zehn Fragen mit „Ja“ beantworten, sollten Sie die Schwachstelle umgehend von einem Fachmann beseitigen lassen. Alle zwölf Jahre müssen Eigentümer und Mieter ihre Erdgasleitung von einem eingetragenen Fachbetrieb auf Gebrauchsfähigkeit und Dichtheit überprüfen lassen.

WORAN ERKENNE ICH GASGERUCH?

Erdgas ist von Natur aus geruchlos, deshalb mischen ihm die Stadtwerke Erkrath einen unverwechselbaren Duftstoff bei.
Selbst kleinste Erdgasmengen in der Luft nimmt die Nase sofort wahr. Als Duftstoff dient seit Jahren Tetrahydrothiophen, das wegen seines Schwefelgehalts den Geruch fauliger Eier verströmt. Er ist so ungewohnt und unangenehm, dass ihn die meisten Menschen mit Gefahr verbinden. Wenn Sie den typischen Warngeruch Ihres Erdgases nicht kennen, fragen Sie beim Kundenservice der Stadtwerke Erkrath nach einer kostenlosen Geruchsprobe. Auf Wunsch wird Ihnen die Geruchskarte zugeschickt.

SO RIECHT ERDGAS

Sie kennen den typischen Warngeruch von Erdgas nicht? Im Servicecenter der Stadtwerke Erkrath gibt es eine kostenlose Geruchsprobe!

WAS TUN BEI ERDGASGERUCH?

Es riecht nach Erdgas? Kein Grund zur Panik. Bleiben Sie ruhig und beachten Sie folgende Regeln:

- Türen und Fenster öffnen: So entsteht Durchzug, das Gas kann leichter abziehen.
- Kein offenes Feuer machen, weder Feuerzeuge noch Streichhölzer anzünden, nicht rauchen. Keine Telefone, Handys oder Stecker benutzen, keine elektrischen Schalter bedienen, dabei können Funken entstehen.
- Gashahn zudrehen: Er befindet sich üblicherweise in der Wohnung, im Treppenhaus oder Keller.
- Mitbewohner warnen. Wichtig: Nur klopfen, nicht klingeln – dabei könnten Funken entstehen. Schnell das Haus verlassen.
- Schon bei leichtem Gasgeruch den kostenlosen Bereitschaftsdienst Ihres Erdgasnetzbetreibers anrufen. Bei starkem Gasgeruch die Feuerwehr unter Notruf 112 verständigen.

EINFACH SICHER

0,5 %

Gasanteil im Raum reichen, um den Warngeruch von Erdgas wahrzunehmen.

Kundenberater
Rainer Schwarz

„Mit der eigenen Nase verfügt jeder über ein sensibles Warnsystem, das besser funktioniert als so mancher Gasmelder.“

WINTER IM NEANDERBAD – **ZEIT** ZUM **GENIESSEN**

Badleiter Till Eckers (ganz rechts) mit einem Teil des Neanderbad-Teams. Alle gemeinsam stemmen während der Zeit vom 14. bis 26. Dezember die Wartung des Bades. Und nach Weihnachten freuen sich die Mitarbeiter auf Ihren Besuch und bieten winterlichen Genuss und Relaxen im Bad.

Winter, Schwimmen, Relaxen und sich einfach nur Wohlfühlen – im Neanderbad ist es jetzt besonders gemütlich.

„Es gibt nichts Schöneres als bei kaltem Wetter im warmen Wasser bei 30 Grad Lufttemperatur zu liegen und einfach zu entspannen“, so Till Eckers. „Und ich spreche hier nicht von der Karibik, denn das Gefühl können Sie auch bei uns im Bad genießen“, fügt der Leiter des Neanderbads an. Und damit das Vergnügen wirklich ungetrübt ist, wird vom 14. bis 26. Dezember während der Revision, also der Wartung, das Bad gründlich gereinigt, ausgebessert und aufgefrischt. Die Außenanlagen sind schon mit dem Ende der Freibadsaison in den Winterschlaf versetzt worden. Dabei gilt ein besonderes Augenmerk den Kleintieren im Freibad. „Da wir das Wasser im Winter im Becken lassen, die Umwälzpumpen aber abgestellt sind, dient das Wasser oft als Tränke für Tiere. Damit die nicht aus Versehen ertrinken, gibt es eigene Ausstiegshilfen

Fotos: Martin Leclaire (3)

Viele gute Gründe fürs Neanderbad: Drinnen ist es jetzt besonders gemütlich, Schwimmen im Winter stärkt die Abwehrkräfte und Sonne kann man auch tanken.

für Kleintiere. Das heißt“, erklärt Till Eckers, „neben der Treppe, die ins Becken führt, werden in allen Ecken Bretter angebracht, über die die Tiere, falls sie versehentlich ins Wasser fallen, wieder rausklettern können.“

Rundum-Verschönerung

Innen im Bad geht es jetzt aber erst mal ums gründliche Reinemachen und Verschönern. „Neben Wartungsarbeiten an den technischen Anlagen und Filtern werden vor allem auch Schönheitsreparaturen wie Maler- oder Fliesenarbeiten durchgeführt.“ Dazu hat das Neanderbad einen großen Fliesenvorrat, aus dem bei Bedarf zum Beispiel gerissene oder abgesprungene Fliesen erneuert werden. „Zu den Schäden, die uns schon vorher aufgefallen sind, entdecken wir dann noch mal 20 Prozent mehr Schäden, die erst bei der ganz gründlichen Reinigung auffallen, wie zum Beispiel defekte Schrankscharniere oder tropfende Armaturen.“ Zum ersten Mal hat das 20-köpfige Team von Till Eckers nur acht Werktage Zeit, alles auf Vordermann zu bringen. „Wir möchten so kurz wie möglich schließen, um den Badbesuchern nur eine kurze Unterbrechung zuzumuten“, erklärt der Badleiter den ehrgeizigen Plan. Dafür wird in zwei Schichten von morgens 7 bis abends 20 Uhr gearbeitet. Egal, ob Fachangestellter für Bäderbetrieb oder Empfangsdame, alle haben ihre Aufgabenbereiche und packen mit an, egal ob in der Technik, bei der Schwimhallen- oder Umkleiden-Reinigung. Zudem werden jährlich während der Revision die Erste Hilfe- und Hygieneschulungen aufgefrischt.

Genießen im Winter

Pünktlich nach Weihnachten bietet das Neanderbad dann wieder das volle Schwimm- und Relaxangebot. „Schwimmen im Winter ist besonders gut für die Gesundheit“, so der Badleiter. Wer’s dabei sportlich angeht, kann auch gleich noch etwas gegen die Festtagsschlemmerei tun, bevor die sich zu sehr auf den Hüften festsetzt. Seine Tipps: „Vom muckelig warmen Solebecken den Sonnenuntergangs-Ausblick genießen. Und nach dem Schwimmen auch gern noch unters Solarium, denn ‚Licht macht glücklich’ und hilft gegen den Winterblues. Außerdem haben wir zwei Massagesessel angeschafft, die für nur zwei Euro eine zehnminütige Rückenmassage verabreichen.“

Wenn's draußen kalt und nass ist, macht Schwimmen im bis zu 36 Grad warmen Wasser besonders viel Spaß.

ÖFFNUNGSZEITEN IN DEN WEIHNACHTSFERIEN

TAG	ÖFFNUNGSZEITEN	PROGRAMM
Di, 14. bis 26.12.2015	**geschlossen**	Revision
So, 27.12.2015	8:00 - 20:00 Uhr	
Mo, 28.12.2015	**11:00 - 21:00 Uhr**	Spiele-Nachmittag 13:30 - 18:00 Uhr
Di, 29.12.2015	6:30 - 21:00 Uhr	
Mi, 30.12.2015	6:30 - 21:00 Uhr	
Do, 31.12.2015	**6:30 - 14:00 Uhr**	
Fr, 01.01.2016	**geschlossen**	
Sa, 02.01.2016	8:00 - 20:00 Uhr	Spiele-Nachmittag 13:30 - 18:00 Uhr
So, 03.01.2016	8:00 - 20:00 Uhr	
Mo, 04.01.2016	**11:00 - 21:00 Uhr**	Spiele-Nachmittag 13:30 - 18:00 Uhr
Di, 05.01.2016	6:30 - 21:00 Uhr	
Mi, 06.01.2016	6:30 - 21:00 Uhr	

SILVESTER SÜSS-SAUER

Zum Jahreswechsel muss etwas Besonderes auf den Tisch. Mit diesen raffinierten, exotischen Snacks begeistern Sie die Gäste Ihrer Silvesterparty auf jeden Fall. Frohes neues Jahr!

OFENKARTOFFELN MIT KNOBLAUCH, CURRY UND PAPRIKA

Das brauchen Sie (für 4 Personen): 1 kg kleine, mehlig kochende Kartoffeln, 4 bis 5 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL getrockneter Thymian, 1/2 TL Paprikapulver edelsüß, 1/2 TL Currypulver, 4 frische Knoblauchzehen

Und so wird's gemacht:
Kartoffeln waschen und mit der Schale 25 Minuten gar dämpfen. Anschließend leicht abkühlen lassen und vorsichtig flach drücken. Ein Backblech mit Pflanzenöl bestreichen. Die Kartoffeln nochmals flach drücken und auf das Blech legen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian, Paprika- und Currypulver würzen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze etwa 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Knoblauchzehen schälen, fein hacken und vor dem Servieren über die Kartoffeln streuen. Passt gut zu gegrilltem Fleisch und Geflügel.

HÄHNCHEN-SPIESSE MIT SESAM UND VANILLE

Das brauchen Sie (für 4 Personen): 500 g Hähnchenbrustfilet, 1 Bio-Zitrone, 1/2 rote Chilischote, 1/2 Vanilleschote, Pfeffer, 1 EL flüssiger Honig, Salz, 75 ml Rapsöl, 125 g geschälter Sesam, Basilikumblättchen zum Garnieren

Und so wird's gemacht:
Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Chili waschen, entkernen und sehr fein hacken. Vanilleschote schlitzen und das Mark herauskratzen. Zitronenschale und -saft mit Pfeffer, Chili, Honig, Salz, Vanillemark und 2 EL Öl verquirlen, unter die Fleischwürfel mischen. Zugedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Sesam in einen tiefen Teller geben. Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischwürfel in Sesam wälzen, abklopfen und je 3 bis 4 Würfel auf kurze Spieße stecken. Im heißen Öl circa 5 Minuten rundherum goldbraun braten. Mit dem restlichen Sesam und den Basilikumblättchen bestreuen. Dazu passt Gemüsereis.

CAJUN-WRAPS MIT SALAT

Das brauchen Sie (für 4 Personen): 1 Limette, 400 g Schweinefilet, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Maiskeimöl, 1/4 TL Chilipulver, Salz, 1/2 bis 1 TL Cajun-Gewürz, 8 große Salatblätter, 150 g braune Champignons, 1 Schalotte, 8 Weizentortillas

Und so wird's gemacht:
Limette auspressen. Fleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Knoblauch häuten, durch die Presse drücken. Fleisch in einer Schüssel mit 2 EL Öl, Limettensaft, Knoblauch, Chili, etwas Salz und Cajun-Gewürz vermischen. Abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Salatblätter waschen, trocken schleudern. Pilze putzen, schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, in 1 EL Öl andünsten, Pilze zugeben, 3 Minuten mitbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch aus der Marinade nehmen und 2 Minuten scharf anbraten. Schalotten-Pilz-Mischung untermengen, alles weitere 3 Minuten garen. Abschmecken. Tortillas kurz in einer Pfanne ohne Fett erwärmen, mit je einem Salatblatt belegen, Cajun-Fleisch darauf verteilen, einrollen und servieren.

Einkaufszettel mitnehmen
Bildcode mit Smartphone scannen und Zutatenliste der Rezepte aufs Mobiltelefon laden.

Fotos: StockFood-Patricia Kettenhofen/People Pictures/Yelena Strokin

BLEIFREI

Kein Silvester ohne Bleigießen!? Gießen ja, aber bitte ohne Blei. Mit Wachs orakelt es sich umweltfreundlicher und günstiger: Wachsreste zum Schmelzen bringen und in eine Schale mit kaltem Wasser stürzen. Muss es unbedingt das Bleiset sein, dann bitte das giftige Metall nach dem Feiern als Sondermüll entsorgen.

EISGEKÜHLT

Jedes Grad mehr Kälte im Kühlschrank verbraucht sechs Prozent mehr Strom. Die Temperatur muss nicht wie oft empfohlen bei vier Grad liegen, auch bei sechs Grad bleiben Lebensmittel frisch. Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen, dann kühlt sie kostenlos mit.

SPAREN ZWISCHEN DEN JAHREN

GANS IN ORDNUNG

Die Weihnachtsgans darf schmecken: Das Geflügel verursacht bei der Aufzucht pro Kilogramm (kg) Fleisch rund 3,5 kg des Klimagases CO_2, Rinderbraten dagegen 13,3 kg. Wer seine Gans bei einem Landwirt aus der Umgebung kauft, erspart Weihnachtsbraten und Klima lange Transportwege.

ABGESCHALTET

Spielkonsolen benötigen viel Strom, selbst im Stand-by-Modus. Wünscht sich der Nachwuchs so ein Spielzeug, am besten gleich mit schaltbarer Steckdosenleiste schenken. Mit einem Klick können Kinder dann Konsole und Zubehör vom Stromnetz trennen.

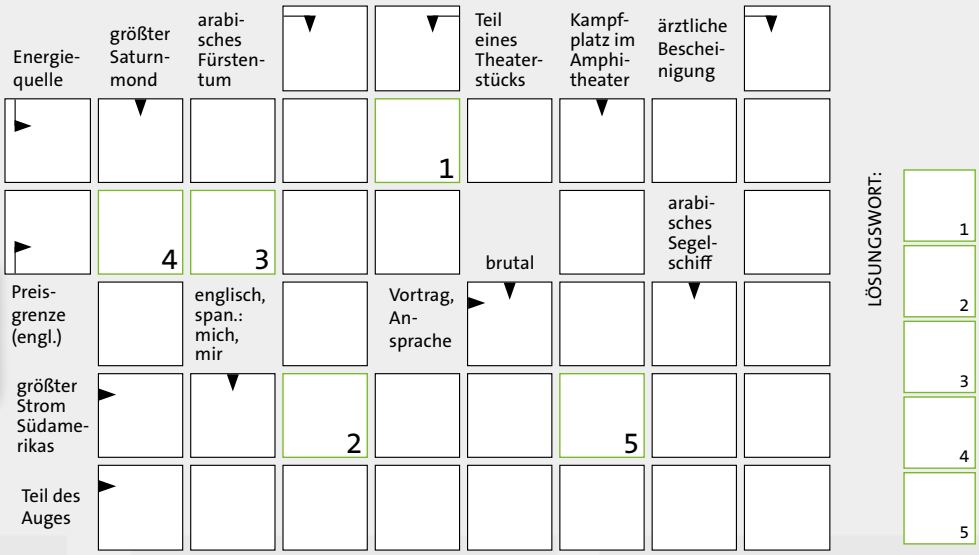
ERLEUCHTUNG

LED-Lichterketten verbrauchen bis zu 80 Prozent weniger Strom als solche mit Glühlämpchen. Bequemer und energiesparender wird das Adventsleuchten, wenn es ein Timer automatisch ein- und abschaltet. Solarlichterketten erzeugen ihren Strom selbst: Kleine Fotovoltaikzellen laden tagsüber den integrierten Akku, abends leuchten die LED-Lämpchen. Nachteil: An trüben Tagen reicht die Energie nur wenige Stunden.

Foto: Getty Images-Image Source

LED-KERZEN ZU GEWINNEN

Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und gewinnen Sie eines von fünf Konstsmide LED-Kerzen-Sets



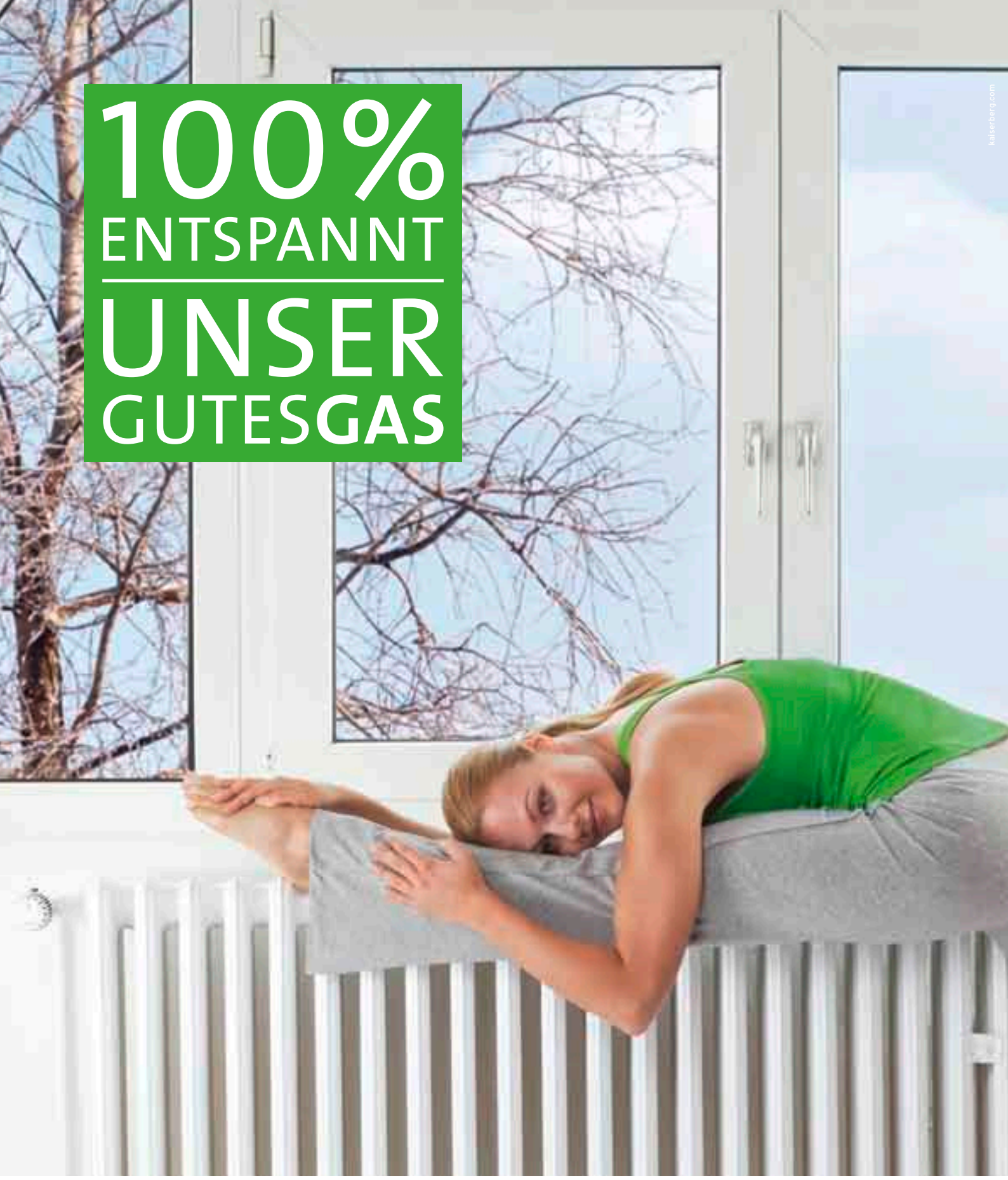
Wenn's draußen früher dunkel wird sowie Wind und Kälte den Winter ankündigen, genügt ein Knopfdruck und Ihr Zuhause taucht in wohlig flackerndes Kerzenlicht. Die kraftvollen Dioden der vier Design-LED-Kerzen des schwedischen Lichtspezialisten Konstsmide spenden schönes warmweißes Licht und sehen echten Wachskerzen täuschend ähnlich. Mit der Fernbedienung schalten Sie die Kerzen bequem vom Sofa oder Bett ein und aus. Kommen wiederaufladbare Akkus statt Einwegbatterien zum Einsatz, freuen sich die Umwelt und Ihr Geldbeutel.

Schreiben Sie das Lösungswort unseres Kreuzworträtsels auf eine Postkarte und senden Sie diese an:

Stadtwerke Erkrath
Preisrätsel
Gruitener Straße 27
40699 Erkrath
Sie können uns die Lösung auch unter 02104 9436038 faxen oder per E-Mail an gewinnspiel@stadtwerke-erkrath.de schicken.

Einsendeschluss ist der 14. Dezember 2015.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Sammeleinsendungen bleiben unberücksichtigt.

Impressum
Herausgeber: Stadtwerke Erkrath GmbH, Gruitener Straße 27, 40699 Erkrath, www.stadtwerke-erkrath.de, Lokalteil Christine Illgner (verantw.), 02104 94360 20; Verlag: Frank Trurnit & Partner Verlag GmbH, Balanstr. 73/Haus 10, 81541 München; Redaktion: Heiko Küffner (verantw.), Felicitas Bachmann; Gestaltung: trurnit Publishers GmbH, Veronika Hansen; Titelbild: Martin Leclaire; Druck: hofmann infocom GmbH, Emmericher Str. 10, 90411 Nürnberg
Chlorfrei gebleicht, 30 Prozent Altpapieranteil. Für Druckfehler und Terminänderungen wird keine Haftung übernommen.



www.stadtwerke-erkrath.de

STADTWERKE
ERKRATH
DIE ENERGIEQUELLE VON NEBENAN