

# EVF aktuell

KUNDENMAGAZIN DER ENERGIEVERSORGUNG FILSTAL | AUSGABE 2/2024  
WWW.EVF.DE

Miträtseln  
und einen  
Sonnenschirm  
gewinnen!

## NEUERÖFFNUNG

Das erwartet die Gäste im frisch sanierten 5-Täler-Bad.

## ENERGIE AUS ABFALL

Die klimaneutrale Wärmeversorgung in Göppingen schreitet voran.



Foto: stock.adobe.com – snapshottreffendy

## Alte Heizkessel müssen raus

**VOR 1994 EINGEBAUTE HEIZKESSEL** müssen in diesem Jahr unter Umständen erneuert werden. Das Alter des Kessels findet sich auf dem Typenschild, im Schornsteinfegerprotokoll oder in den Bauunterlagen. Raus aus dem Keller müssen

Konstanttemperaturkessel. Niedertemperatur- und Brennwertkessel fallen dagegen nicht unter die Regelung. Eigentümerinnen und Eigentümer von Ein- und Zweifamilienhäusern, die schon lange in ihrer Immobilie wohnen, sind generell von der Austauschpflicht befreit.

2023 wurden in Deutschland über eine Million neue Solaranlagen installiert. So viele wie noch nie!

## Solarenergie boomt wieder

**BEIM AUSBAU DER PHOTOVOLTAIK** kommt Deutschland schneller voran als geplant und hat 2023 das von der Bundesregierung gesteckte Ziel von neun Gigawatt übertrafen. Bis Ende des Jahres gingen rund eine Million neue Solaranlagen mit etwa 13 Gigawatt Leistung in Betrieb. Rund drei Viertel der Leistung entfielen auf Dachanlagen, ein Viertel auf Freiflächenanlagen wie Solarparks. Mit dem Ausbaurekord 2023 erlebt der Solarsektor eine erstaunliche Wiederbelebung. Der bisherige Höchstwert stammt aus dem Jahr 2012. In den Folgejahren brach der Zubau ein, da die Fördermittel gekürzt wurden. Ein Grund für den Solaraufschwung sind die gesunkenen Preise, zum Beispiel für Balkon-Solaranlagen. In den kommenden Jahren soll das Ausbautempo weiter erhöht werden. Das Erneuerbare-Energien-Gesetz schreibt vor, dass der Ertrag aus Sonnenenergie schrittweise steigt: 13 Gigawatt sollen bundesweit 2024 hinzukommen, 18 Gigawatt in 2025 und 22 Gigawatt in 2026. Ziel ist es, die Leistung bis 2030 auf 215 Gigawatt zu erhöhen.

### GRÜNE WELLE

Vorfahrt für Fahrradfahrer, Fußgänger und städtische Busse: Das ist das Ziel von Modellversuchen in mehreren deutschen Städten, darunter Kiel und Berlin. Ampeln an Kreuzungen wurden umgerüstet, sodass sie erkennen, wenn sich jemand zu Fuß oder auf dem Rad nähert, und automatisch länger Grün bleiben. Dabei helfen Wärmebildkameras, die die Verkehrsteilnehmer frühzeitig erkennen. Ganz neu ist die Idee allerdings nicht. Einen Vorreiter gibt es schon seit 2018 in Oberhausen.



### VIRTUELLES WASSER

Wie viele Liter Wasser werden verbraucht, um ein Handy zu produzieren? Oder einen Burger? Eine neue App des Bundesverbands der Energie- und Wasserwirtschaft klärt auf und schafft ein Bewusstsein, achtsam mit Wasser umzugehen. [mehr.fyi/wasser-virtuell](https://mehr.fyi/wasser-virtuell)



## 1000 Euro für „Gute Taten“

Die EVF setzt ihr langjähriges soziales Engagement fort und spendete erneut 1000 Euro für „Gute Taten“, die Benefizaktion der Neuen Württembergischen Zeitung (NWZ). Die Spendensumme stammt aus den beliebten Kochveranstaltungen, die seit Herbst 2023 stattfinden. Sie werden durch einen erfahrenen Koch fachmännisch betreut und finden im neuen EVF-Gebäude in der Großseislinger Straße 30 statt. Dr. Martin Bernhart, Vorsitzender der Geschäftsführung der EVF (Bildmitte), überreichte am 31. Januar 2024 den Scheck an Verlagsleiter Stefan Schaumburg (rechts) und Redaktionsleiter Helge Thiele. Er betonte: „Gute Taten“ umfasst Projekte, die unsere volle Unterstützung finden. Wir freuen uns, erneut eine Spende überreichen zu dürfen.“ Die großzügige Spende hilft, lokale Projekte im Rahmen der Aktion umzusetzen und einen nachhaltigen Beitrag für das Wohlergehen unserer Gemeinschaft zu leisten.



Foto: cyprax studio

Dr. Martin Bernhart, Mühlhausens Bürgermeister Bernd Schaefer und Peter Naab bei der Vertragsunterzeichnung zur Trinkwasserversorgung Anfang März 2024 (von links).

# TRINKWASSER: REGIONAL!

EVF hat am 1. März 2024 die Betriebsführung der **Trinkwasserversorgung** in Mühlhausen im Täle übernommen.

**D**ie Gemeinde Mühlhausen im Täle gab am 1. März 2024 die Betriebsführung ihrer Trinkwasserversorgung in bewährte Hände ab: Die EVF hat als Dienstleister den technischen Betrieb der Trinkwasserversorgung übernommen. Sämtliche technischen Anlagen bleiben dabei auch weiterhin im Eigentum der Gemeinde. „Die immer höheren Anforderungen des technischen Regelwerks und die Novellierung der Trinkwasserverordnung stellen vor allem kleinere und mittlere Kommunen vor neue Herausforderungen. Wir übergeben diese wichtige Aufgabe in bewährte und kompetente Hände“, erklärt Mühlhausens Bürgermeister Bernd Schaefer mit Blick auf die Partnerschaft.

Künftig sorgt die EVF auch bei Störungen für schnelle Abhilfe: „Wir wenden bei unseren Betriebsführungen die

gleichen hohen technischen Standards an wie im eigenen Versorgungsgebiet“, erklärt Peter Naab, Geschäftsführer Technik bei der EVF.

## Vertrauen in der Region

Mit der Gemeinde Mühlhausen im Täle haben bereits 16 Gemeinden aus den Landkreisen Göppingen, Esslingen und dem Alb-Donau-Kreis die technische Betriebsführung ihrer Wasserversorgungsanlagen vertrauensvoll an die Energieversorgung Filstal übertragen. Insgesamt rund 140.000 Menschen werden von der EVF mit Trinkwasser versorgt: „Wir freuen uns, dass nun auch Mühlhausen im Täle unserer Kompetenz und Erfahrung vertraut“, sagte Dr. Martin Bernhart, Vorsitzender der Geschäftsführung der EVF, bei der gemeinsamen Vertragsunterzeichnung im März. ■

## IMPRESSUM

Herausgeber: Energieversorgung Filstal (EVF), Großleislinger Straße 30, 73033 Göppingen, Telefon: 07161/6101-0, E-Mail: info@evf.de; Redaktion: Beate Härter, Marion Janz, Nadine Wenness, trurnit GmbH, Curiestraße 5, 79563 Stuttgart, Telefon: 0711/253590-0, Gestaltung: Heiko Roth, Druck: Bonifatius GmbH, Paderborn



## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

der Frühling ist da und die Natur erwacht. Gleichzeitig wurden auch unsere zahlreichen Baumaßnahmen nach dem Winterschlaf wieder aufgenommen oder sind im Frühjahr neu gestartet. Dabei nutzen wir im Unternehmensverbund aus EVF, den Stadtwerken Göppingen und den Stadtwerken Geislingen möglichst viele Synergieeffekte und arbeiten im Rahmen unserer Baumaßnahmen oft gleichzeitig in mehreren Bereichen der Gas-, Wasser-, Strom-, LWL- und Wärmeversorgung. Das ist effizient und minimiert zum Beispiel die Einschränkungen durch Umleitungen oder Straßensperrungen. Sollte Ihnen dennoch etwas Negatives im Umfeld unserer Baustellen auffallen: Zögern Sie nicht und sprechen Sie uns an. Wir sind mit unseren eigenen Projektleitern vor Ort präsent und auch telefonisch oder per Mail immer für Sie erreichbar.

Parallel setzen wir unsere Großprojekte planmäßig fort und freuen uns, Sie bald wieder als Badegäste in unseren sanierten Freibädern in Göppingen und in Geislingen begrüßen zu dürfen.

Gut sichtbar ist auch unsere Baustelle auf dem EVF-Werksgelände: Ein neues zentrales Lager soll hier ab 2025 ausreichend Platz bieten, damit wir auch in Zukunft unsere Anlagen und Netze optimal betreiben können und auch im Falle einer Störung schnell und effektiv handeln können.

Aber nicht nur aktuelle Bauprojekte treiben uns an, auch die Planungen für die kommenden Jahre laufen bereits auf Hochtouren. Schwerpunkte bilden dabei der weitere LWL-Ausbau und die Errichtung eines zukunftsfähigen Stromnetzes in Göppingen, die Anbindung des Müllheizkraftwerks an unsere Bestandwärmenetze und Fragestellungen zum zukünftigen Transport von Wasserstoff im Landkreis Göppingen.

Spannende Aufgaben und Projekte, die wir für Sie mit Weitsicht und regionaler Verbundenheit angehen und umsetzen.

Ihr

Peter Naab, Geschäftsführer Technik



Von links nach rechts: Kai Störkel und Axel Köhler (Geschäftsführer der EEW), Martin Bernhart (Werkleiter der Stadtwerke Göppingen), Landrat Edgar Wolff und Göppingens Oberbürgermeister Alexander Maier trafen sich im Februar 2024 zur Vertragsunterzeichnung.

# WÄRME AUS DEM MÜLLHEIZKRAFTWERK

Ein weiterer Schritt zur **klimateutralen Wärmeversorgung** in Göppingen ist erreicht: Die EEW Energy from Waste Göppingen GmbH und die Stadtwerke Göppingen unterzeichneten gemeinsam mit dem Landkreis Göppingen die Verträge zur Wärmeauskopplung aus dem Müllheizkraftwerk Göppingen.

Im Februar 2024 haben Göppingens Oberbürgermeister Alexander Maier, der Werkleiter der Stadtwerke Göppingen (SWG) Martin Bernhart und Landrat Edgar Wolff gemeinsam mit den beiden Geschäftsführern der EEW Energy from Waste Göppingen GmbH Axel Köhler und Kai Störkel in der Hauptverwaltung der EVF die Verträge zur weiteren Wärmeauskopplung aus dem Müllheizkraftwerk Göppingen (MHKW) unterzeichnet. Bereits im Frühjahr 2023 fanden Sondierungsgespräche der Partner statt, bei denen eine Vereinbarung zur weiteren Fernwärmeauskopplung aus dem MHKW unterzeichnet wurde. In weiteren Abstimmungs- und Verhandlungsrunden klärten sie technische, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen und handelten die zuletzt unterzeichneten Verträge aus.

„Mit der Wärmelieferung aus dem MHKW erfüllen die Stadtwerke Göppingen bereits ab der Inbetriebnahme der Transportleitung alle An-

forderungen aus dem Gebäudeenergiegesetz und dem Wärmeplanungsgesetz für ihre Kunden in Ursenwang. Dadurch wird der CO<sub>2</sub>-Ausstoß aus der Wärmeerzeugung um 2000 Tonnen pro Jahr reduziert“, verdeutlichen Alexander Maier und Martin Bernhart. Mit der Unterzeichnung wird ein weiterer Meilenstein im Projekt „Wärme-Backbone Göppingen“ erreicht.

## Ausbau für die Zukunft

Parallel sind weitere Wärmelieferungsverträge mit der EEW zur Wärmeversorgung im Stauferpark und im Bereich Nahwärme-Ost geplant. Ebenso finden weitere Grundsatzgespräche zum Müllheizkraftwerk statt. Zur Absicherung der Investitionen der SWG treffen der Landkreis Göppingen, die EEW und die SWG im Vertrag weitere Regelungen zur Fortführung der Wärmelieferung. Zentraler Bestandteil der Vereinbarung ist eine Übernahme der EEW-Wärmelieferungsverträge durch den Landkreis Göppingen oder einen Dritten. „Die

Vereinbarung ist so formuliert, dass für den Standort des Müllheizkraftwerks nach dem Übergang der Rechte auf den ursprünglichen Rechtsinhaber viele Optionen zur Erfüllung der Wärmelieferung möglich sind“, erläuterte Landrat Edgar Wolff bei der feierlichen Vertragsunterzeichnung im Februar. „Dazu dient das Projekt auch dem wichtigen Aspekt der Wärmewende beim integrierten Klimaschutzkonzept im Landkreis Göppingen“, ergänzte Edgar Wolff.

Axel Köhler und Kai Störkel stellen klar: „Energie aus Abfall ist ein fester Bestandteil der umweltfreundlichen Energieversorgung und die zweitwichtigste Energiequelle für die lokale Fernwärmeerzeugung. Wir freuen uns, dass dieses Potenzial weiter erschlossen und ausgebaut wird. Die starke Zusammenarbeit zwischen EEW, EVF, den Stadtwerken Göppingen und dem Landkreis Göppingen ist eine klare Win-win-Situation für Göppingen sowie für den Klima- und Ressourcenschutz.“ ■

Lebensmittel wegzuschmeißen, ist ärgerlich und teuer. Mit diesen einfachen **Tricks** bleiben Brot, Bananen oder Brokkoli länger frisch.

Hätten Sie es erkannt? Das Bild zeigt einen Brokkoli in Nahaufnahme. Das Gemüse ist viel zu schade zum Wegschmeißen!

# ZU GUT FÜR DIE TONNE

## VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN

Wie man Lebensmittel klug einkauft, lagert und haltbar macht: Darüber informiert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auf seiner Website [zugutfuerdietonne.de](http://zugutfuerdietonne.de). Teil der Kampagne ist die App „Beste Reste“ mit mehr als 750 Rezepten von prominenten Kochpaten, Sterne- und Hobbyköchen zum Verwerten von Resten.

Jetzt gibt man sich schon so Mühe: plant den Einkauf für die Woche im Voraus, schreibt Einkaufszettel und vermeidet Spontankäufe an der Supermarkt-Theke. Und trotzdem landen noch immer zu viele Lebensmittel im Müll. Im Durchschnitt wirft jeder Deutsche jährlich rund 78 Kilo weg. Mal wird das Brot hart, dann schrumpeln die Äpfel oder welkt der Salat. Aber damit ist jetzt Schluss. So bleiben Lebensmittel länger appetitlich:

### Ab ins Glas

Brokkoli, Frühlingszwiebeln, Lauch oder Spargel bleiben länger frisch, wenn man sie mit der angeschnittenen Seite wie einen Blumenstrauß ins Wasser stellt.

### Frisch gewickelt

Bananen lagert man am besten hängend, bei Zimmertemperatur und weit weg von Äpfeln oder Tomaten. Denn sie reagieren empfindlich auf deren Reifegas Ethylen. Auch hilfreich gegen vorzeitiges Braunwerden: die Bananenstängel mit Frischhalte- oder Alufolie umwickeln.

### Out of the box

Kräuter welken, wenn wir sie ins Wasserglas stellen. Besser in einem luftdichten Glas- oder Plastikbehälter in den Kühlschrank stellen oder in feuchtes Küchenpapier wickeln.

### Alles Essig

Der Sommer ist Beerenzeit. Leider verderben die kleinen Früchte schnell. Für kurze Zeit lassen sie sich in einem offenen Behälter im Kühlschrank lagern. Aber nicht in der Plastikverpackung. Feste Beeren wie Blau-, Johannis- oder Stachelbeeren vorher kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und Essig hinzufügen. Danach abbrausen und sorgfältig trocken tupfen. Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren erst kurz vor dem Verzehr waschen.

### Cool bleiben

Salat hält sich am besten im Gemüsefach des Kühlschranks. Damit er länger knackig bleibt, den angeschnittenen Strunk mit einem feuchten Geschirrtuch umwickeln. Auch Möhren bleiben so länger frisch. Vorher unbedingt das Grün entfernen: Es entzieht der Wurzel das Wasser und macht sie schlapp.

### Nicht in die Tüte

Brot wird häufig in einer Plastiktüte verkauft. Dadurch entsteht Feuchtigkeit und es schimmelt schneller. In einem Tontopf oder Brotbeutel kann die Luft dagegen zirkulieren. Ungeschnitten hält es sich länger. Geschnittenes Brot lässt sich dagegen gut einfrieren. Die einzelnen Scheiben können bei Bedarf schnell im Toaster aufgetaut werden. ■

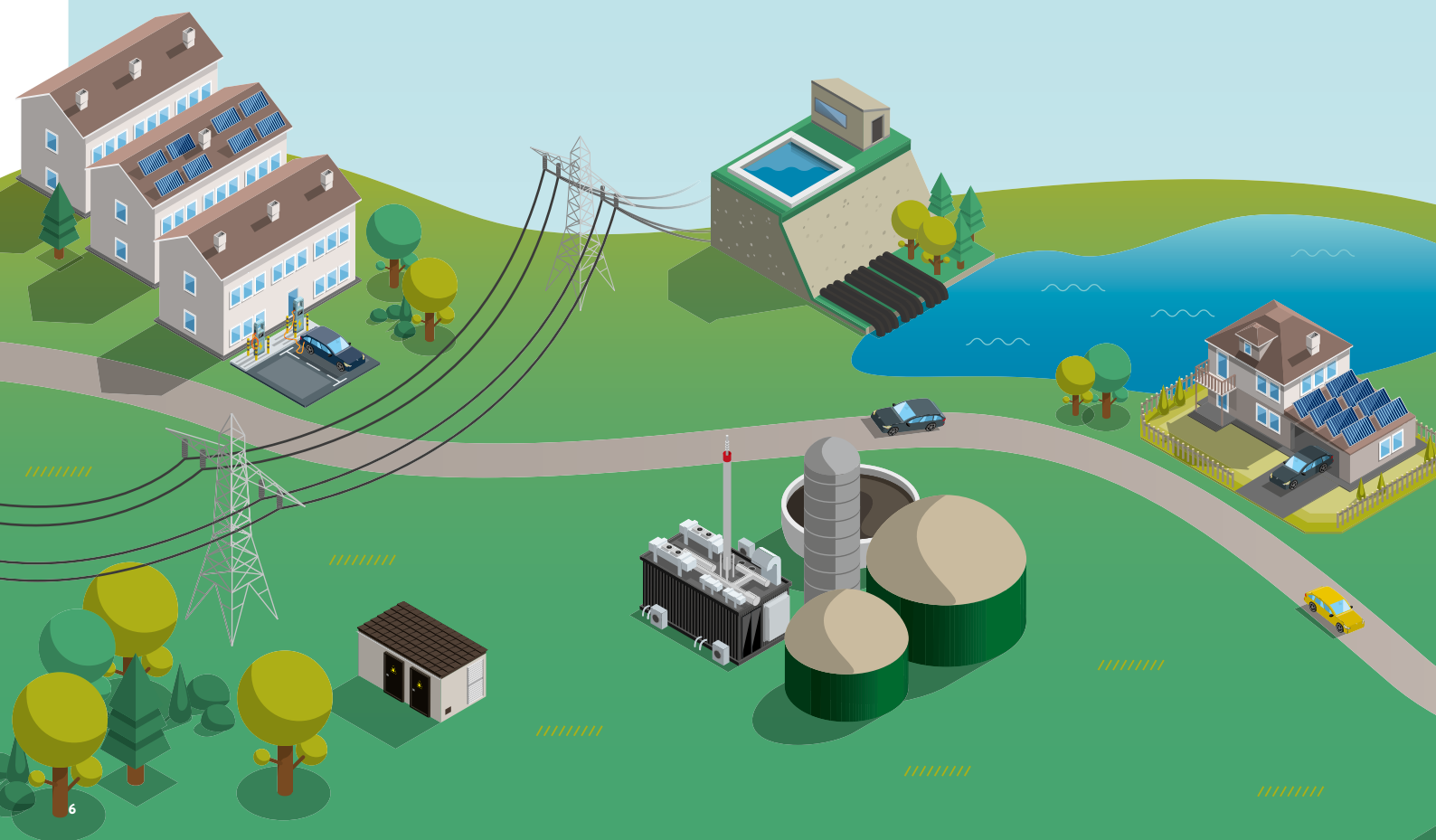
# Das Energienetz der Zukunft

Viele kleine Erzeuger ersetzen Großkraftwerke. Wallboxen und Wärmepumpen erhöhen den Bedarf, Verbraucher werden gleichzeitig zu Produzenten: Mit der **ENERGIEWENDE** übernehmen die Stromnetze anspruchsvolle neue Aufgaben.

**D**ie Energieversorgung der Zukunft lässt sich schon heute vielerorts besichtigen. Denn immer mehr Verbraucher werden selbst zu Produzenten: Die Solaranlage auf dem Dach ihres Wohnhauses produziert Energie. Ein Teil des erzeugten Stroms lädt das Elektroauto, das an der hauseigenen Ladestation hängt. Bleibt etwas übrig und wird nicht vor Ort gespeichert, fließt der Strom zurück ins Netz. Dort trifft die Energie aus großen konventionellen

Kraftwerken auf die vieler kleiner regionaler Erzeuger.

So sieht die neue Energiewelt aus. Die Netze müssen an die veränderten Gegebenheiten angepasst werden. Das gilt für die Übertragungsnetze, die Starkstrom über große Strecken transportieren, ebenso wie für die Verteilnetze, über die die lokale Stromerzeugung und -entnahme geregelt wird. Dies bringt vier große Herausforderungen mit sich:



### 1. Dezentral statt zentral

Früher floss der Strom von großen Kraftwerken zu den Verbrauchern. Heute speisen weniger große Kraftwerke ins Netz ein, dafür steigt die Zahl der übers ganze Land verteilten kleinen Produzenten und Privathaushalte. Sie gewinnen Energie zum Beispiel aus Biomasse oder mithilfe von Solaranlagen auf dem Hausdach. Auch regenerative Energien wie Erdwärme, Solar- und Windparks ersetzen fossile Kraftwerke. Die Stromerzeugung wird dezentraler.

### 2. Energie in alle Richtungen

Mit der Solaranlage auf dem Dach werden Verbraucher zugleich zu Produzenten. Eine gute Sache. Nur: Aktuell nutzen noch nicht alle Haushalte einen Energiespeicher. Zudem werden deutlich mehr Großspeicher auf Ebene des Hochspannungsnetzes benötigt. Strom, der vor Ort nicht verbraucht wird, fließt zurück ins Netz. Das heißt, das Netz muss sowohl Strom verteilen als auch aufnehmen können. Und das an vielen verschiedenen Orten. Eine komplexe Aufgabe, die eine enge Zusammenarbeit zwischen Netzbetreibern, Kommunen, Bürgerinnen und Bürgern erfordert.

### 3. Starke Netze braucht das Land

Rund zwei Millionen Kilometer Stromnetze durchziehen schon heute unser Land. Und es

werden noch mehr. Die Netzbetreiber investieren Rekordsummen in den Netzausbau. Denn mit der Abkehr von fossiler Energie steigt der Strombedarf: In immer mehr Gebäuden heizen strombetriebene Wärmepumpen, immer mehr Autos fahren mit Strom statt Benzin. Damit die Energie dort ankommt, wo sie gebraucht wird, bauen die Betreiber sukzessive die Netze aus und erneuern bestehende Leitungen.

### 4. Smartes Zusammenspiel

Die Einspeisung aus erneuerbaren Quellen wie Wind, Sonne, Wasser und Biomasse schwankt. Damit das Netz trotzdem stabil bleibt, müssen sich Verbrauch und Erzeugung die Waage halten. Dazu feilen Netzbetreiber an Technologien wie Smart Grids, also intelligenten Stromnetzen mit zentraler Steuerung, und Smart Metern, sprich digitalen Stromzählern. Diese übertragen eigenständig Messwerte an Haushalte, Netzbetreiber und Energielieferanten. Kunden erhalten so Einblicke in ihr Verbrauchsverhalten. Auch die Netzbetreiber profitieren, da sie Vorgänge im Netz mithilfe der smarten Technologie besser koordinieren können. Wenn es gelingt, Erzeuger und Verbraucher so zu vernetzen, dass vor allem vor Ort erzeugter Strom die Wärmepumpe antreibt und das Elektroauto lädt, ist ein großer Schritt in Richtung klimaneutraler Energiezukunft getan. ■



# IDEEN FÜR DEN BALKON

Zu eng, zu schattig, zu vollgestellt: Viele Menschen hadern mit ihrem **Balkon**. Das muss nicht sein. So verwandeln Sie selbst Problem-Balkone in Wohlfühloasen.

## DIE DINGE ORDEN

Der erste Schritt: den Balkon leer räumen. Weg mit leeren Getränkekästen und alten Schuhschachteln. Dann Balkon ausmessen und Ausrichtung prüfen. Je nach Himmelsrichtung wählen Sie nun die Grundausrüstung, Farben und Pflanzen. Süd-Balkone sind zum Beispiel optimal für Sommerbräune. Ost-Balkone eignen sich für den Kaffee am Morgen.



## FÜR DAS GRÜNE ETWAS SORGEN

Mit Kräutern und Gewürzen bepflanzen Hängkörbe, Pflanztöpfe und Hochbeete sorgen für natürlichen Sichtschutz, Duft und Genuss. Vom Balkon direkt auf den Teller kommen Tomaten, Gurken, Radieschen und Erdbeeren. Kräuter wie Minze, Petersilie und Schnittlauch gedeihen auch im Schatten. Bei viel Sonne sprießen vom Frühsommer bis in den Herbst Oregano, Rosmarin, Salbei und Thymian. Winterharte Pflanzen wie Polsterphlox und Irischer Efeu sorgen auch im kalten Jahreszeit für frisches Grün. Eine individuelle Note geben recycelte Alltagsgegenstände als Übertöpfe, zum Beispiel Tassen oder Dosen.

## BESSER LEBEN

### UND WENN ICH KEINEN BALKON HABE?

Auch auf der Fensterbank lassen sich Kräuter und Gemüse anbauen. Wichtig hierbei ist zu schauen, wie viel Licht wann woher kommt: Manche Pflanzen können nicht genug Sonne bekommen, andere gedeihen besser im Halbschatten. Eine Alternative zum Indoor-Garten ist die begrünte Außenfensterbank: Dort bekommen die Pflanzen mehr Licht. Allerdings sollten Töpfe und Kästen sehr gut befestigt sein, damit sie bei Wind und Regen nicht runterfallen.

### PLATZ SPAREN

Vollgestellte Balkone sehen schnell chaotisch aus. Setzen Sie daher bei der Einrichtung Prioritäten. Möchten Sie einen Platz für das Sonntagsfrühstück? Oder lieber die Kuschecke für den Sonnenuntergang? Der Zweck entscheidet, welche Möbel Sie brauchen. Auch Klappstühle oder Klapptische zum Einhängen am Geländer sparen Platz.

### AKZENTE SETZEN

Bambusmatten oder Planen aus Kunststoff sorgen für Privatsphäre und schützen vor Wind und Sonne. Teppiche, Kissen und Decken erzeugen ein kuscheliges Ambiente. Textilien sind jedoch nicht wetterfest: Wer das abendliche Einräumen scheut, verwendet spezielle Outdoor-Kissen aus lichtechten und regenbeständigen Fasern. Abends schaffen Windlichter, Laternen und Lichterketten eine gemütliche Atmosphäre.

### DEN BODEN VERSCHÖNERN

Teppiche und Bodenplatten werten kalte Betonflächen ohne großen Aufwand optisch auf. Wichtig ist ein pflegeleichtes und witterungsbeständiges Material. Outdoor-Teppiche etwa bestehen aus UV-beständigem, robustem Stoff. Klickfliesen aus Holz oder Holz-Kunststoff-Verbundwerkstoffen sind preiswert, langlebig, pflegeleicht und einfach zu verlegen.

Zimmer im Freien:  
Mit viel Grün und  
schönen Möbeln  
wird der Balkon  
zur Freiluftoase.

# COOL BLEIBEN

Bis zu 20 Prozent der **Energiekosten** eines Haushalts entfallen auf Kühl- und Gefriergeräte – eine Menge Potenzial, um Energie einzusparen. Mit diesen Tipps klappt's.

## UNTERSTÜTZUNG AUS DEM FROSTER

Haben sich Lebensmittel erst auf Raumtemperatur erwärmt, müssen sie im Kühlschrank wieder energiefressend heruntergekühlt werden. Stellen Sie daher entnommene Lebensmittel möglichst bald wieder ins Kühle. Beim Einkühlen größerer Speisemengen helfen Kühlakkus aus dem Gefrierfach als Unterstützung.

## KÄLTE BESSER SPEICHERN

Ein voller Kühlschrank verbraucht weniger Strom. Denn gelagerte Lebensmittel wirken wie Kühlakkus, die die kalte Luft auch beim Öffnen der Tür im Inneren halten. Unsere Empfehlung: Füllen Sie Ihren Kühlschrank zu etwa drei Vierteln. Dann kann die Luft noch zirkulieren und die Kälte trotzdem gut gespeichert werden.

## STAUB, ADE!

Durch regelmäßiges Reinigen der Lüftungsgitter kann der Kühlschrank die Wärme besser abgeben und benötigt weniger Energie. Gleichzeitig sinkt die Brandgefahr infolge einer Überhitzung. Entfernen Sie Staub und Schmutz dazu einfach mit einem Handbesen und stellen Sie den Kühlschrank nie direkt an die Wand, um einen Wärmestau zu vermeiden. Je wärmer die Umgebung ist, desto mehr Energie ist zum Kühlen nötig.

# 7 GRAD

beträgt die optimale Temperatur für den Kühlschrank. Eine einfache Faustformel dafür: Ist die Butter nicht streichfähig, ist es zu kalt.

## SIDE-BY-SIDE, GEFRIERKOMBI ODER -TRUHE?

Laut Stiftung Warentest verbrauchen moderne Side-by-Side-Kühlschränke fast doppelt so viel Strom wie Kühl-Gefrierkombis. Welches Gerät die richtige Wahl ist, hängt von der Größe des Haushalts ab. Fällt nur wenig Gefriergut an, bleiben große Geräte oft leer – das treibt den Verbrauch in die Höhe. Frieren Sie viel ein, kann sich eine Gefriertruhe lohnen: Sie spart gegenüber einem Gefrierschrank etwa zwölf Prozent Strom, da beim Öffnen weniger kalte Luft entweicht.

## ALLES NOCH DICHT?

Werden die Dichtungen von Kühl- oder Gefrierschrank porös, gelangt die Wärme leichter ins Innere und die Geräte benötigen mehr Energie für den Kühlvorgang. Mit einer stark leuchtenden Taschenlampe können Sie prüfen, ob die Türen noch dicht sind: Die Lampe einfach in den Kühl- oder Gefrierschrank legen und die Tür schließen. Ist das Licht im Dunkeln auch bei geschlossener Tür zu sehen, sollten Sie die Dichtungsbänder auswechseln.

# Sonne und Schafe

## – SUPER SACHE!

**H**allo, ich bin eines von vielen Schafen, die es sich hier unter der Freiland-Photovoltaikanlage gut gehen lassen. Okay, die sogenannte PV-Anlage nützt unsereinem nichts, aber für die Menschen ist das eine tolle Sache. Denn damit wird Strom aus Sonnenenergie erzeugt und die wiederum gehört zu den erneuerbaren Energien. Die Sonne gehört da genauso dazu wie Wind, Wasser und Biomasse. Und damit es nicht immer noch heißer wird, müssen die Menschen einiges tun, um ihr Klimaziel zu erreichen. Woher ich das weiß? Na ja, ich habe gelauscht, als der Bauer das Besuchern erklärt hat. Er selbst könnte übrigens unter den Modulen nicht aufrecht stehen, aber für uns wollige Gesellen ist das hoch genug.

### Schutz für uns Schafe

Unter den Solarmodulen geht es uns tierisch gut, denn wir können hier von Mai bis Oktober weiden. Und kleine Blümchen, Gräser und Brennnesseln fressen. Findet ihr die auch so lecker? Wenn die Sonne zu heiß brennt oder es regnet, suchen wir uns ein schattiges Plätzchen unter den Modulen zum Ausruhen. Gut finde ich auch, dass es eine Umzäunung gibt, denn so müssen wir nicht vor Wildschweinen zittern. In anderen Regionen in Deutschland hält die auch Wölfe ab.

### Wir mähen fleißig

Ihr fragt euch vielleicht, was die Betreiber der Freiflächen-PV davon haben, dass wir hier sind. Ist doch logisch. Okay, das habe ich auch den Bauern sagen hören. Wir

mähen den Rasen, määääh. Dadurch, dass wir hier alles abfressen, müssen die Betreiber nicht maschinell mähen und keinen Grünschnitt abtransportieren. Der landet in unseren Mägen. Ich will mal schauen, was der Bauer so macht. Der schaut ja regelmäßig nach uns und prüft, ob alle, vor allem auch die Lämmer, gesund sind.

Manchmal kommen auch neue Schafe dazu, die sich erst eingewöhnen müssen. Normalerweise springen wir, wenn er pfeift. Hat er zwar gerade nicht, aber ich bin neugierig und suche ihn. Vielleicht höre ich noch was Interessantes. Und noch wichtiger: Vielleicht hat er einen Leckerbissen für mich. ■

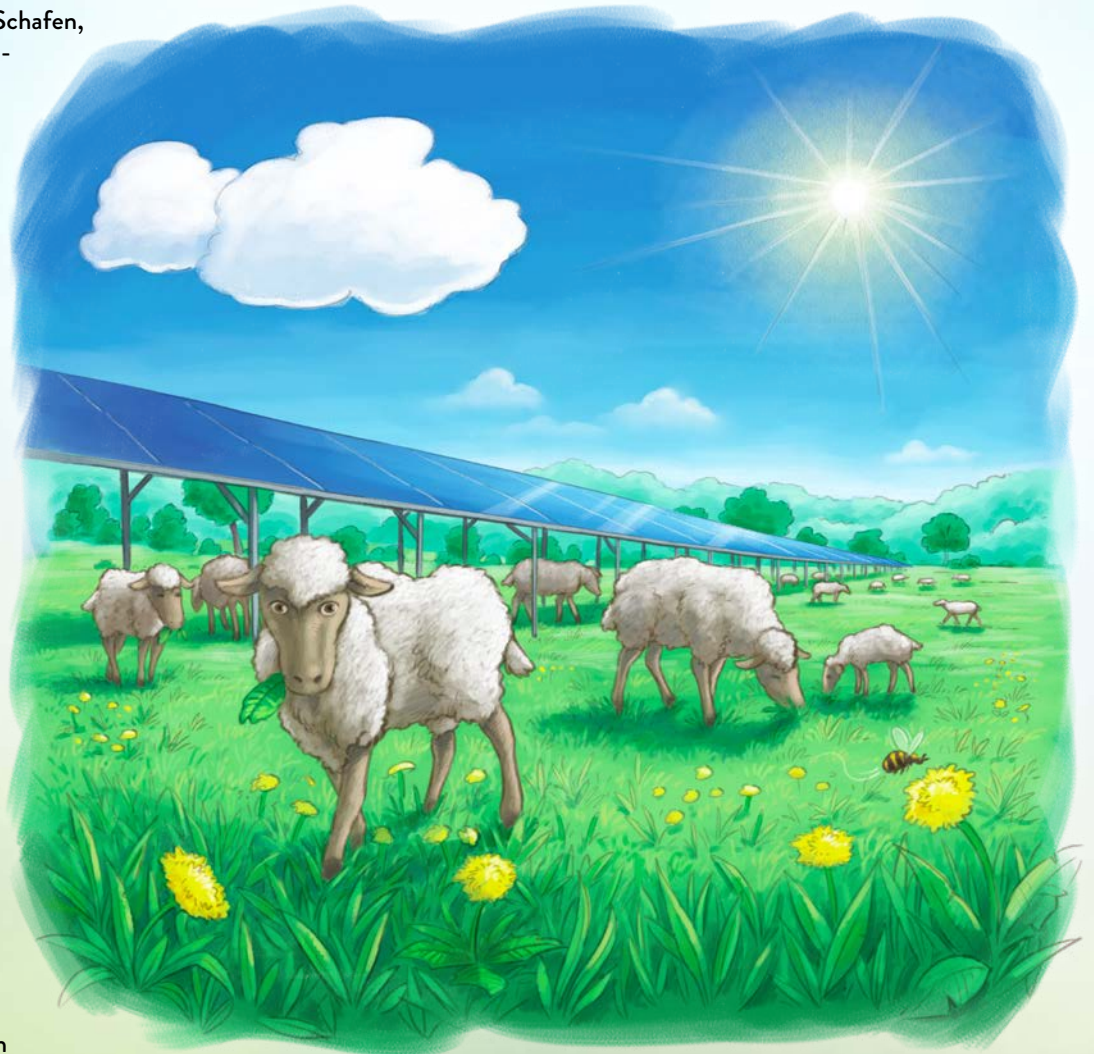


Illustration: Adrian Sonnberger

# Neueröffnung im 5-Täler-Bad

Am 10. Mai 2024 eröffnete das **SANIERTE FREIBAD** im 5-Täler-Bad Geislingen. Gefeiert wurde dies mit freiem Eintritt für alle.

**D**ie Freude am Eröffnungstag war groß, denn allen Badefans durften kostenlos das Freibad besuchen. Und das ist nicht alles, worauf sich Besucher freuen dürfen: Denn innerhalb eines Jahres wurden im beliebten Bad unter anderem die Becken komplett umgestaltet und mit Edelstahl verkleidet. „Wir freuen uns sehr, dass wir im Zeitplan geblieben sind und das Freibad pünktlich öffnen konnte“, sagte Dr. Martin Bernhart, Leiter der Stadtwerke Geislingen. Er dankte den Baufirmen und dem Team der Stadtwerke, die die Sanierung des Freibads ermöglicht und umgesetzt haben.

## Durch Höhen und Tiefen

Das Freibad hat einige bewegte Jahre hinter sich. 2019 hatte der Geislinger Gemeinderat aufgrund der finanziellen Situation die Schließung des Freibads beschlossen. 2021 eröffnete sich wieder eine Perspektive: ein Sanierungszuschuss aus einem Bundesprogramm von drei Millionen Euro. Die Planung konnte danach rasch beginnen und die Zusammenarbeit mit Förderverein und Nutzergruppen starten. 2023 erfolgte der Spatenstich für das Projekt. „Wir haben einen sehr guten Kompromiss unter Beachtung aller Randbedingungen gefunden, den wir nun einweihen konnten“, erklärt Dr. Bernhart. Rund 5 Millionen Euro wurden insgesamt ins 5-Täler-Bad investiert.

## Neue Attraktionen und Beckenformen

Neben den bekannten Sprungbrettern, der Rutsche mit 84 Metern Länge und weiteren Attraktionen gibt es viele neue Highlights. Die Schwimmer begeistert nun eine neue Beckenform, eine Kombination aus zwei 50-Meter- und drei 25-Meter-Bahnen. Der Nichtschwimmer-

bereich wurde mit neuen Attraktionen für Klein und Groß ausgestattet. Und auch die Technik im Hintergrund bekam einen neuen Anstrich: Im neuen Technikgebäude finden neue Rohrleitungen und die Aufbereitungsanlage fürs Badewasser Platz.

Der Förderverein brachte den Kiosk auf Vordermann, den Evgenios Katsikas gepachtet hat. „Die Mitglieder des Fördervereins haben sich sehr engagiert“, erklärt Dr. Bernhart weiter. Besonders lobt er auch, dass der Verein in der Vergangenheit ehrenamtlich den Babybereich des Freibads betreute. ■



## GESCHICHTE DES FREIBADS



### 1981/1982

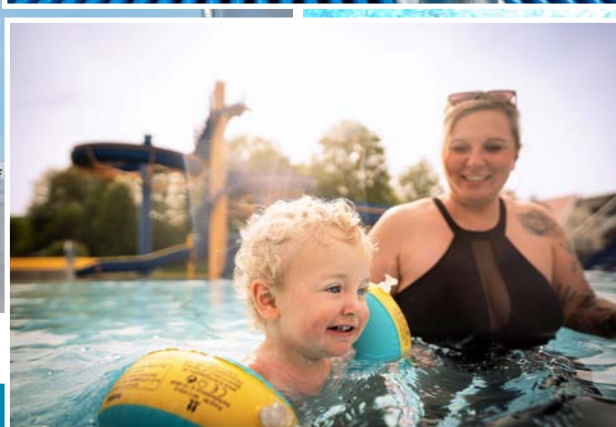
1. Sanierung des „Freibads in der Wölk“ (Beckenumgang und Wasseraufbereitungstechnik)

### 1953

Eröffnung des „Freibads in der Wölk“. Zuvor wurde im TG Freibad „Am Weißen Weg“ in Rohrachwasser und im Mannsbad in Altstadt gebadet

### 1996/1997

Sanierung der Kinderplanschanlage



**2019**

Beschluss zur Freibad-  
schließung aufgrund Haushalts-  
konsolidierung der Stadt Geislingen,  
zunächst für 3 Jahre  
(2020 – 2023)

**28. April  
2023**

Spatenstich für die  
Freibadsanierung

**2000**

Einbau der 84 Meter langen  
Großrutsche, der längsten  
Rutsche im Kreis

**10. Dezember 2010**

Eröffnung des neuen Hallenbades  
auf dem Freibadgelände. Seitdem  
war das Kombibad als 5-Täler-Bad  
bekannt. Das Investitionsvolumen  
(inkl. Parkplatz Schlachthaus-  
straße) betrug 10 Millionen Euro.

**2021**

Zusage für den Förder-  
zuschuss über 3 Millionen  
Euro aus einem  
Bundesprogramm

**10. Mai 2024**

Eröffnung des  
neuen Freibads



Wählen Sie zur  
Zubereitung der  
bretonischen Spezialität  
eine **PFANNE** mit nied-  
rigem Rand, dann lässt  
sich der Pfannkuchen  
leichter wenden.

Foto: Marko Godec / Petra Kargl / trumit GmbH

# Et voilà!



**EINKAUFSZETTEL**  
QR-Code scannen und  
Zutatenliste der Rezepte  
aufs Smartphone laden

Sie kennen nur Crêpes aus Weizen?  
Dann sollten Sie **GALETTES** testen.  
Die herzhaften bretonischen Pfann-  
kuchen aus Buchweizen lassen sich mit  
Käse, Schinken, Eiern oder Gemüse  
füllen. Vorsicht: Es besteht Suchtgefahr.

#### Zutaten für circa 8 Galettes:

##### FÜR DEN GALETTE-TEIG:

250 g Buchweizenmehl  
2 TL Salz  
1 Bio-Ei  
350 ml frische Vollmilch (3,5%)  
350 ml Wasser  
50 g geschmolzene, lauwarml Butter  
Sonnenblumenöl

##### FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g frischer Blattspinat  
1 Zwiebel  
1 bis 2 Zehen Knoblauch  
2 TL Sonnenblumenöl  
Salz & Pfeffer zum Würzen  
100 g Camembert oder Ziegenkäse von der Rolle  
4 TL Feigensenf  
80 g Bresaola-Schinken  
60 g Walnussbruch  
Beeren, je nach Wahl und Saison  
optional 4 TL Preiselbeeren aus dem Glas

#### Vorbereitung Füllung:

- 1 Spinat waschen, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin 5 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten, Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz dünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.
- 2 Camembert oder Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Senf, Schinken, Nüsse und Beeren bereitstellen.

#### Zubereitung Teig:

- 1 Das Buchweizenmehl mit Salz, Ei, Milch und Wasser zu einem glatten Teig verquirlen. Anschließend die geschmolzene Butter unterrühren.
- 2 Eine Stunde ruhen lassen.

#### Zubereitung Galette:

- 1 Öl in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen, von der Herdplatte nehmen, eine kleine Schöpfkelle Teig hineingeben, gleichmäßig verteilen und wieder auf die leicht abgekühlte Herdplatte stellen. Wenn die Ränder sich lösen, die Galette wenden und ebenfalls bräunen.
- 2 Galette aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen und mit 1 TL Feigensenf bestreichen. Mittig mit Spinatmischung, Bresaola und Käse belegen. Alle vier Seiten zur Mitte hin einklappen und mit Walnüssen, Beeren und wahlweise Preiselbeeren garnieren. Et voilà!
- 3 Mit den übrigen Galettes genauso verfahren.

# RÄTSEL

Nebenform	absichtlich	Werbebüro	Skatansage	Stadt an der Mosel	<h2 style="text-align: center;">RÄTSELN UND GEWINNEN</h2> <p style="text-align: center;">Die Buchstaben aus den farbig umrandeten Kästchen der Reihenfolge nach rechts eintragen und fertig ist das Lösungswort.</p> <p style="text-align: center;">Einsendeschluss ist der <b>1. Juli 2024</b></p>					Kopfhair		Senkblei	festl. Naschwerk	Wortteil: Erde	
			3							Holzschuh		4			
Fluss in Böhmen	8									Kleidungsstück					
engl.: wir			salopp: Richter							Komiker aus Emden				2	
Froschlurch				Aktion						Glückspflanze		Fluss in Bayern	kurz: Eduard	schmal	norddt.: nein
Abflug		1								Waren bringen		7			
Abkochbrühe				Tagesteil									Wortteil: neu	6	
traurig			5							Tatkraft					

Lösungswort:

1
2
3
4
5
6
7
8

### DER WEG ZUM GEWINN

Schreiben Sie das Lösungswort unseres Kreuzworträtsels auf eine frankierte Postkarte und senden Sie diese an:  
 Energieversorgung Filstal  
 Großeslinger Straße 30  
 73033 Göppingen

Oder faxen Sie uns die Lösung:  
 07161/6101-199

Oder Sie schreiben uns eine E-Mail:  
 gewinnspiel@evf.de

Mitarbeiter der EVF und der Stadtwerke Göppingen/Geislingen sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Lösungswort des Kreuzworträtsels  
 Heft 1/2024: PFUETZE

Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter den Einsendern mit den richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zweck des Gewinnspiels erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht. Weitergehende Informationen zum Thema Datenschutz finden Sie unter [www.evf.de/datenschutz](http://www.evf.de/datenschutz).

### HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Die Gewinnerinnen und Gewinner eines Dutch Oven wurden schriftlich benachrichtigt.

# SONNENSCHUTZ

Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von fünf **SONNENSCHIRMEN**.

### DER KLASSISCHE

Sonnenschirm von Schneider verschönert Ihren Garten oder Balkon. Mit seinem Durchmesser von 2,20 Metern bietet er viel Schatten. Dank seines UV-Schutzes von 50+ hält er Sonnenstrahlen von Ihnen fern. Die Bespannung des Schirms ist verrottungsfest und wasserabstoßend imprägniert. ■■■



Foto: Ulrich Studios