

Nr. 3/2015

NaturKunde

Magazin für NaturEnergie-Kunden von Energiedienst

Kein Rind von Traurigkeit

„Hinterwälder“ im Schwarzwald | 4

Gäste fliegen darauf

Warum Schüler Hotels für Insekten bauen | 8

Zum Anbeißen

Tolle Torten von Mutter und Tochter | 10

Die Region genießen
Exklusive Coupons
im Magazin



Energiedienst



04 Er nennt das Rind beim Namen

Landwirtschaft im Einklang mit der Natur

06 Förderpreis lässt Leuchtfener lodern

FAIR ways: die Gewinner

07 So erfüllen Sie die neuen Vorgaben

Experteninterview zum novellierten Erneuerbare-Wärme-Gesetz

08 Hier brummt das Hotelgeschäft

Insektenhotels: eine Bleibe nicht nur für Bienen



10 Käse, Kekse, Apfelkuchen!

Backen im Markgräflerland

13 Mit Ausdauer unter Strom

WAVE 2015



14 Service

- > Veranstaltungen
- > Kino-Namenswettbewerb: die Gewinner

16 Schlusslicht



Alexander Lennemann (Leiter Kommunikation) am Wasserkraftwerk Rheinfelden

Liebe Leserinnen und Leser,

kennen Sie RaffTaff, die Lorenz Straußi oder das Landgasthaus Scheffel-Inde? Alle drei tragen dazu bei, dass wir die Region noch ein bisschen mehr genießen können – bei Paddeltouren auf dem Rhein, bei einem Glas Sekt unter Palmen oder mit badischer Küche. Für die letzten fünf Monate des Jahres hat die NaturKunde-Redaktion die besten Freizeittipps gesammelt. Diese finden Sie zusammen mit Coupons – unter anderem für das Bade-paradies Schwarzwald und den Kreiterhof – als Beileger in dieser Natur-Kunde und auf www.energiesdienst.de/naturkunde. Ich würde mich freuen, wenn Sie den einen oder anderen Freizeittipp ausprobieren – es lohnt sich!

Ihr Alexander Lennemann

Kraftwerk mit Schnecke für Fische

Das 2011 in Betrieb genommene Kleinwasserkraftwerk Hausen produziert jährlich 1,9 Millionen Kilowattstunden Strom für rechnerisch rund 600 Haushalte – ganz ohne Kohlendioxid-Emissionen. Die am Fluß Wiese bislang einmalige Anlage bietet Fischen den Abstieg über zwei Wasserkraftschnecken. Auch Schwemmgut passiert auf diese Weise das Kraftwerk. Ein Umgehungs-gewässer ermöglicht es Fischen und anderen Wasserlebewesen, an der



Wehranlage vorbeizuschwimmen. Energiedienst bietet öffentliche Besichtigungstermine in Hausen an.



Mehr Infos: www.energiesdienst.de/fuehrungen

ClimatePartner 
klimateutral

Druck | ID: 11403-1507-1001



Der klimaneutrale Versand mit der Deutschen Post

Impressum Herausgeber: Energiedienst Holding AG, Schönenbergerstraße 10, 79618 Rheinfelden, Telefon 07763 81-0, verantwortlich: Alexander Lennemann **Redaktion:** Alexandra Edlinger-Fleuchaus, Ingrid Mardo, Arnold Marx, Anke Roggenkamp, Mitarbeit: Christine Speckner **Kontakt:** redaktion@energiesdienst.de **Bildnachweis:** Energiedienst AG, Dr. Martin Schulte-Kellinghaus (Titel, S. 4-5, S. 10-13), Joachim Hirschfeld (S. 2), nattan726 / Thinkstock (S. 2, 8), soulproducts GmbH (S. 3), Schillerschule Rheinfelden (S. 6), Michael Reicke, Ian Grainger, yanikap, Michael Stifter / alle Fotolia (S. 8-9), Anton Ignatenko / Fotolia, Johanna Mühlbauer / Fotolia (S. 10-11), monropic / Fotolia, reka100 / Fotolia (S. 11), pinkyone / Fotolia (S. 12), Juri Junkov (S. 3, 10, 12, 13, 16), Naturpark Schwarzwald GmbH, Stefan Schwarz PhotoArt, www.sportfotos-lafrentz.de (S. 14), Energiemuseum Hottingen (S. 16) **Illustrationen:** Adrian Sonnberger, trurnit Publishers **Verlag:** trurnit Stuttgart GmbH **Druck:** Evers-Druck GmbH, Meldorf **Auflage:** 267.000 Exemplare





Natürlich gut beraten

Mit jeder Ausgabe gibt es neue Ratgeber aus der Welt der Energie. Noch mehr Informationen zu den einzelnen Themen stehen im Internet.

Schön, sauber, Soulbottle

Ihre Macher nennen sie „die saubersten Trinkflaschen der Welt“: Die Soulbottles sind nicht nur 100 Prozent plastikfrei, geeignet für die Spülmaschine und auf Wunsch mit einem Tragegriff ausgestattet. Sie bestechen auch mit 19 schicken Designs – entworfen von jungen Künstlern, die einen Teil der Erlöse bekommen. Damit nicht genug: Pro verkaufter Soulbottle fließt ein Euro in Projekte, die mehr Menschen Zugang zu sauberem Trinkwasser ermöglichen. Energiedienst verlost auf Facebook drei Soulbottles, deren Aussehen die Gewinner online selbst bestimmen können.



www.soulbottles.com/de

www.facebook.com/naturenergie.oekostrom

Energiesparen
??? €

So rechnet sich das!

Was kostet Energiesparen – und was bringt es wirklich? Wer viel Geld in die Hand nimmt, sollte wissen, wie schnell sich die Investitionen auszahlen. Die NaturKunde-Redaktion hat nachgerechnet: Der Tausch von Isolierglasfenstern gegen Dreifach-Wärmeschutzglas in einem Einfamilienhaus zahlt sich zum Beispiel erst nach mehr als 35 Jahren aus. Das Dämmen von Heizkörpernischen bereits nach etwa drei Jahren. Weitere Ergebnisse gibt es im Internet – unter anderem zum Dämmen und Abdichten von Türen.

www.energiedienst.de/naturkunde

Energie für Ideen: Forschung macht Schule

Mit bis zu 300 Euro fördert Energiedienst naturwissenschaftliche Projekte, wenn die Teilnahmebedingungen erfüllt sind. Ab sofort nimmt Monika Kiefer Bewerbungen für „Energie für Ideen“ (EFI) entgegen. Wie spannend Wissenschaft

und Forschung sind, zeigten über 70 Nachwuchswissenschaftler kürzlich beim 1. EFI-Forschertag im Wasserkraftwerk Rheinfelden. Martin Steiger, Vorsitzender der Geschäftsleitung, staunte wie die Jury nicht schlecht über die Arbeiten.

www.energiedienst.de/schulinformation

Phaenovum-Schülerinnen erforschten Wasserqualitäten.

Gerhard-Thielcke-Realschüler aus Radolfzell erklärten Martin Steiger ihr Sieger-Projekt.

Von EFI unterstützt: Mathilde-Planck-Schüler aus Lörrach.



Landwirtschaft im Einklang mit der Natur

Er nennt das Rind beim Namen

Martin Pfefferle aus Aitern-Rollsbach züchtet eine alte Südschwarzwälder Rinderrasse, die vom Aussterben bedroht ist: Seine „Hinterwälder“ geben nicht nur beachtlich viel Milch, sie pflegen auch die Landschaft und schaffen bizarre Baumgestalten.

Lotte macht es spannend. Seelenruhig steht sie auf der Weide. Von Hektik keine Spur. Erst wenn Lotte geht, gehen alle. Das weiß Martin Pfefferle. Deshalb ruft der Landwirt die Hinterwälder Kuh beim Namen. Jeden Morgen um halb sechs, wenn er in Gummistiefeln die Wiese hinterm Hof hochsteigt. Dann ist Zeit zum Melken. Gelassen läuft Lotte los. Und 22 Kühe folgen ihr. Leichtfüßig queren sie den Steilhang. Er ist nass und matschig vom Dauerregen der letzten Tage. Aber keine rutscht, kein Tier reißt mit den Hufen Löcher in den aufgeweichten Boden. Leicht bewegt sich die Herde hangabwärts zum Stall. Und Pfefferle klingt ein bisschen stolz, wenn er sagt: „So sind sie halt, die Hinterwälder. Da kann's wochenlang regnen. Trittschäden am Hang: Das gibt's bei diesen Damen nicht.“

Karge Weide, guter Milchertrag

Mittags müht sich der Milchwagen im Schneckentempo bergauf in den romantischen Weiler zwischen Feldberg und Belchen, um die Frischmilch





abzuholen. Der Weg nach Rollsbach ist steil und schmal. Ganz oben im sonnigen Hochtal liegt der Hof von Familie Pfefferle. Dort, wo die Landschaft karg ist und der Winter lang. Nicht jede Rinderrasse würde hier genug Futter finden. „Die Hinterwälder schon“, sagt Pfefferle. Ihr Milchertrag ist beachtlich, denn sie haben sich an die Höhenlage hervorragend angepasst. Weil ihr Darm länger ist als der anderer Rinderrassen, verwerten sie das rare Futter optimal. Das spart teures Kraftfutter. Freilich, eine Hinterwälderin ist keine Hochleistungskuh. Doch kalbt sie häufig und gibt bis ins hohe Alter Milch. „Unsere Lisa gibt mit zwölf Jahren noch so viel wie ein junges Milchvieh“, sagt Pfefferle.

Landschaftspfleger mit leichtem Tritt

Auf den Weidfeldern des Südschwarzwaldes sind Hinterwälder seit Jahrhunderten zu Hause. Mit 120 Zentimetern Schulterhöhe gilt die Rasse als kleinste Rinderrasse Mitteleuropas. Hinterwälder fressen nicht nur Nutzgräser, sondern auch Sträucher und holzartige Teile von Pflanzen. Damit leisten sie einen wertvollen Beitrag für eine offene Landschaft. „Durch seinen Verbiss bewahrt jedes Rind jährlich mehr als einen Hektar Grünland vor der Verbuschung“, erklärt der Landwirt. So bleibt der Lebensraum für seltene Tiere und Pflanzen erhalten. Den Hinterwälder Rindern hat die Landschaft auf dem Schauinsland, am Belchen und um den Feldberg auch beeindruckende Baumgestalten zu verdanken: die Weidbuchen. Der Verbiss zwingt gewöhnliche Buchen zu einem knorrigen, ausladenden Wachstum und formt bizarre Schönheiten. Deshalb stehen heute große Teile des Hinterwäldergebietes unter Naturschutz.

Debatte am Küchentisch

Pfefferle räumt ein: „Ich war nicht immer ein Freund der Hinterwälder. Mein Vater musste mich erst überzeugen.“ Es geschah an einem Morgen, Mitte der 1980er-Jahre: Sohn und Vater sitzen beim Frühstück in der Küche. Leise bollert der Holzofen. Der junge Martin Pfefferle, frisch gebackener Landwirtschaftsmeister, träumt von einer besseren Zukunft. Er will den elterlichen Zuchtbetrieb auf eine moderne Rinderrasse mit mehr Milchleistung umstellen. „Hinterwälder galten in meiner Ausbildung als altbacken“, erinnert er sich. Der Senior stellt sich quer: Die urwüchsigen Hinterwälder seien robust und für die Hochlage in Rollsbach bestens geeignet. Die Worte fliegen über den Tisch, doch der Vater bleibt stur. Heute ist der Junior froh darüber. Mittlerweile züchtet der 54-jährige Familienvater selbst diese alte Rasse im Vollerwerb. Die vierköpfige Familie konnte ihre Rinder auch in die Schweiz verkaufen. An eine Stiftung, die sich für den Erhalt seltener Nutztierassen einsetzt. Im Jahr 1987 gründete Pfefferle mit Hinterwälder-Züchtern einen Förderverein im Südschwarzwald, der sich um den Weiterbestand der Rasse kümmert.

Eine alte Kuh, viele saftige Steaks

Das Hinterwälder Rind ist für seine hohe Fleischqualität bekannt. Es ist fein, butterzart und aromatisch. Einmal verkaufte Pfefferle eine alte Kuh an einen Metzger. Das Vieh hatte bereits 13 Jahre auf dem Buckel. Was er daraus mache, wollte der Landwirt von dem Metzger wissen. Der zuckte mit den Schultern und meinte: „Aus der mach ich Wurst.“ Pfefferle nickte und bat ihn: „Mach für mich noch Steaks und Filets.“ Der Metzger wunderte sich, erfüllte aber den Wunsch. Pfefferle strahlt, wenn er die Anekdote erzählt. Denn das Fleisch war trotz des Alters immer noch sehr saftig. Und alle, die davon aßen, schwärmen noch heute davon.

Ausgezeichnet genießen: Käse und Fleisch vom Hinterwälder Rind

Milch vom Hinterwälder Rind zeichnet sich durch einen hohen Omega-3-Fettsäurenanteil aus. Sie lässt sich daher sehr gut zu Käse verarbeiten. Die Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ bewertete das Fleisch der Hinterwälder Rinder als „fein und butterzart“. Da verwundet es nicht, dass Slowfood es als regional wertvolles Lebensmittel in die „Arche des Geschmacks“ aufnahm.

Wo Sie Käse und Fleisch vom Hinterwälder Rind kaufen können, steht auf: www.hinterwaelder.com





FAIR ways

Förderpreis lässt Leuchtfener lodern

Leuchtfener weisen auf See den richtigen Weg, weil sie zeigen, wo es langgeht. Kein Zufall, dass die Schillerschule Rheinfelden ihr Energie- und Umweltprojekt genau so genannt hat. Das „Leuchtfener“ ist eines der 26 Projekte, die der FAIR ways Förderpreis des SC Freiburg unterstützt.

Energie- und Umweltwissen ganz praktisch: „Anfassen und ausprobieren“ heißt es beim Leuchtfener-Projekt in Rheinfelden.



Wie entsteht Energie aus Wasserkraft? Und was ist eine Brennstoffzelle? Die Rheinfelder Werkrealschüler wissen darüber genau Bescheid. Seit 2009 ist das „Leuchtfener“ im Schulalltag fest verankert. Die Projektarbeit sensibilisiert die knapp 400 Schüler frühzeitig für Energie- und Umweltfragen. Die älteren Schüler fungieren dabei als „Energielotsen“ und zeigen den Jüngeren, wie man mit Energie besonders sparsam umgeht: indem man zum Beispiel einfach das Licht ausknipst, wenn man als Letzter den Raum verlässt. „Die Schüler sind mit Feuereifer bei der Sache – ganz sprichwörtlich“, erzählt Rektor Hans Peter Brugger. „Es ist schön, dass wir als FAIR ways Projekt gefördert werden.“

Ein Ort mit Energiegeschichte

FAIR ways vereint Unternehmen, die wie der Sport-Club Freiburg für Nachhaltigkeit aktiv sind – darunter NaturEnergie, ein Unternehmen der Energiedienst-Gruppe. Mit dem Förderpreis tragen die Partner dazu bei, das „Leuchtfener“ kontinuierlich lodern zu lassen. „Nur so schaffen wir es, die Schüler langfristig für den bewussten Umgang mit Natur, Umwelt und Energie zu begeistern.“ Einen Erziehungs-

klassiker nennt Brugger als weiteren Grundsatz – mit einem kleinen Augenzwinkern. „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr.“ Heutzutage sei es aus Schulsicht dringend notwendig, junge Menschen Energie- und Umweltfragen frühzeitig ergründen zu lassen. Noch dazu in Rheinfelden: Seine Ortsgeschichte ist bekanntlich eng mit der Entwicklung des Wasserkraftwerks verflochten, in dem Energiedienst heute 600 Millionen Kilowattstunden Strom pro Jahr produziert – genug, um 170.000 Haushalte zu versorgen. Die Schillerschüler wissen das natürlich längst – auch dank „Leuchtfener“.

Unterstützer gesucht

26 Projekte, Vereine und Initiativen profitieren 2015 vom FAIR ways Fördertopf. Sie freuen sich nicht nur über finanzielle Hilfe, sondern auch über Sachspenden und persönliches Engagement. Der Kleiderladen Waldkirch sammelt für Bedürftige. Zwei Freiburger Projekte suchen Paten: die „Initiative Schlüsselmensch“ für Flüchtlingskinder, „Freiburg miteinander“ für benachteiligte Jugendliche.

www

Die Gewinner im Überblick:
www.shorturl.de/fairways

Erneuerbare-Wärme-Gesetz

So erfüllen Sie die neuen Vorgaben

15 Prozent der Heizenergie müssen aus erneuerbaren Quellen stammen. Das schreibt eine Gesetzesnovelle vor, die am 1. Juli in Kraft trat. Für wen sie gilt und was genau zu tun ist, erklärt Energiedienst-Experte Thomas Zirowsky im Interview.

Seit 1. Juli gilt in Baden-Württemberg ein höherer Pflichtanteil für erneuerbare Energien bei der Wärmeversorgung. Was steckt dahinter?

Erneuerbare Energien sollen im Südwesten künftig eine größere Rolle bei der Wärmeversorgung von Häusern spielen. Deshalb wurde der Pflichtanteil für Ökowärme in bestehenden Gebäuden von 10 auf 15 Prozent angehoben. Im Gegenzug gibt es nun aber auch mehr Möglichkeiten, die Vorgaben umzusetzen.

Wen betrifft das Gesetz?

Das bundesweit einmalige „Erneuerbare-Wärme-Gesetz“ richtet sich an alle Besitzer bestehender Immobilien. Neben Wohngebäuden sind erstmals auch private und öffentliche Nichtwohngebäude betroffen.

Müssen also alle Hausbesitzer die Vorgaben sofort umsetzen?

Die Neufassung des Gesetzes trat zwar am 1. Juli 2015 in Kraft – Eigentümer müssen die Vorgaben aber erst bei einem Tausch der Heizungsanlage erfüllen. Dafür können unter bestimmten Bedingungen sogar Maßnahmen aus der Vergangenheit angerechnet werden.

Wenn nun eine Modernisierung der Heizung ansteht: Was sind die konkreten Möglichkeiten?

Insgesamt stehen 14 Optionen und entsprechend viele Kombinationsmöglichkeiten zur Auswahl. Vollständig erfüllt werden kann das Gesetz zum Beispiel durch Wärmepumpen, Solarthermie oder Photovoltaik sowie durch Hackschnitzel-, Scheitholz- oder Pelletheizungen. Weitere Optionen sind Blockheizkraftwerke sowie das Dämmen von Dach, Fassade oder Kellerdecke. Auch der Einsatz von Bioöl oder Biogas lohnt sich. Wer eine Gasheizung hat, kann durch NaturEnergie Biogas 10 bereits zwei Drittel der Gesetzesvorgaben erfüllen – dank des Biogasanteils von zehn Prozent.



Thomas Zirowsky

Wäre es dann nicht am einfachsten, ein Produkt mit 15 Prozent Biogas anzubieten?

Der Einsatz von Biogas ist in der Tat eine einfache und günstige Lösung. Allerdings wird der Biogasanteil maximal mit zehn Prozentpunkten angerechnet.

Die restlichen fünf Prozentpunkte müssen aus anderen Quellen stammen.

Bei so vielen Varianten und Regeln fällt es sicher nicht leicht, die passenden Maßnahmen auszuwählen.

Mit dem sogenannten Sanierungsfahrplan ist das kein Problem. Er zeigt Hauseigentümern, welche Sanierungsschritte für das Gebäude in welcher Reihenfolge sinnvoll sind. Wer eine solche ausführliche Energiediagnose erstellen lässt, erfüllt die gesetzlichen Vorgaben damit bereits zu einem Drittel. Energiedienst bietet den Sanierungsfahrplan für Ein- und Mehrfamilienhäuser mit bis zu zehn Wohnungen für 679 Euro an. Ein bedarfsorientierter Energieausweis ist in diesem Preis ebenfalls enthalten.

Welches Vorgehen empfehlen Sie den Immobilienbesitzern?

Entscheidend ist, sich von Anfang an von Experten beraten zu lassen. Gerne erstellen wir einen individuellen Sanierungsfahrplan und beantworten Fragen zu NaturEnergie Biogas 10.

Mehr Infos und Kontakt

Informationen zum Sanierungsfahrplan gibt's im Internet: www.energiesdienst.de/sanierungsfahrplan

Wer Fragen zum Erneuerbare-Wärme-Gesetz hat oder sich für NaturEnergie Biogas 10 interessiert, kann sich an Thomas Zirowsky wenden.

Telefon: 07623 92 34 31

E-Mail: Thomas.Zirowsky@energiesdienst.de

Eine Bleibe nicht nur für Bienen

Hier brummt das Hotelgeschäft

Ein Hotel am Umspannwerk Rheinfelden: Unterstützt von Energiedienst und BUND bauen Schüler einen Unterschlupf für Marienkäfer, Hummeln und Bienen. Die Rechnung begleichen die Bewohner des Insektenhotels gleich doppelt.

Ein kleines, rustikales Holzhäuschen. Weniger als ein Quadratmeter Wohnraum für mehrere Hundert Hotelgäste. Zimmer aus Schilf, eingebohrten Holzscheiben und Tannenzapfen. Kurz: eine Wohlfühloase nicht nur für Wildbienen. In Insektenhotels fühlen sich auch Florfliegen, Marienkäfer, Hummeln und Schmetterlinge wohl. Gemeinsam mit Schülern und der Umweltschutzorganisation BUND möchte Energiedienst pro Jahr bis zu drei solcher Unterkünfte bauen – die erste eröffnet demnächst am Umspannwerk Rheinfelden. „Mit den Insektenhotels möchten wir einen weiteren Beitrag zum Naturschutz an unseren Standorten und damit in der Region leisten. Sie ergänzen unsere vielfältigen ökologischen Maßnahmen wie zum Beispiel Fischauftiege an Kraftwerken“, sagt Claudia Frenzel, Umweltbeauftragte von Energiedienst.



Wildbiene

Schwirrt sie durch den Garten, erfreuen sich Besitzer von Obstbäumen vieler Früchte.

Nahrung und Nistplätze dringend gesucht

Hotels für Insekten? Was zunächst kurios klingt, hat einen ersten Hintergrund: Nützlinge wie die Wildbiene finden immer weniger Nahrung und Nistplätze. Neue Straßen und Baugebiete verkleinern ihren Lebensraum. Wildblumenwiesen werden zu Ackerland, Pflanzenschutzmittel vernichten Pollen und Nektar.

Noch leben in Deutschland etwa 550 Wildbienenarten. Sie sollten im Interesse von Mensch und Natur erhalten bleiben. Zwar produzieren sie keinen Honig, überflügeln ihre Verwandten jedoch beim Bestäuben und Befruchten von Pflanzen. Ohne Wildbienen würde ein Drittel unserer Nahrungsmittel verschwinden. Es gäbe keine Früchte wie Kirschen, Zwetschgen oder Äpfel mehr, und sogar die Nudeln müssten ohne Tomatensoße auskommen.



Florfliege

Als Larve vertilgt sie bis zu 700 Blattläuse. Die Florfliege selbst ernährt sich von Pollen und Honigtau.

Mehr Blüten, weniger Schädlinge

Im Insektenhotel finden die Nützlinge einen gemütlichen Unterschlupf. Sie überwintern in den Bohrlöchern einer Holzscheibe und nutzen die Hohlräume im Schilfrohr als Brutplatz. Zum Schlafen verkriechen sich die Insekten besonders gerne in den Windungen eines Schneckenhäuschens. Ihre Rechnung begleichen die Bewohner übrigens nicht nur, indem sie für prächtige Blüten sorgen. Sie befreien den Garten auch von Blattläusen und Milben.



Bauanleitung für ein Insektenhotel
www.energiedienst.de/naturkunde



Baumrinde

große Schneckenhäuser

Lochziegel



Marienkäfer

Nützlich nicht nur gegen Läuse: Der Harlekin-Marienkäfer ist gegen Krankheitserreger der Malaria immun und weckte dadurch sogar das Interesse von Medizinern.



Schnell selbst gebaut: Mini-Insektenhotel

Bastelanleitung

1. Dose säubern.
2. Mit Hammer und Nagel vier bis fünf Löcher in den Boden schlagen.
3. Dose portionsweise so dicht mit Schilfröhrchen füllen, dass beim Umdrehen nichts mehr herausfällt.
4. Zwei Holzbretter für das Dach zuschneiden. Die beiden Bretter mit zwei Schrauben rechtwinklig aneinanderschrauben.
5. Am unteren Ende jeder Dachfläche zwei Löcher bohren.
6. Dach auf die Dose setzen.
7. Den Draht durch die vier vorgebohrten Löcher ziehen und mit einer Zange festzwirbeln, sodass er die Dose hält.
8. Ösenschraube als Aufhängung in den Dachfirst schrauben.

Zum Schutz gegen Vögel kann bei Bedarf ein Drahtgeflecht vor den Schilf gespannt werden.

Benötigtes Material

- eine leere Weißblechdose (Höhe mind. 10 cm)
- Schilfröhrchen
- ca. 50 cm Draht
- 2 Schrauben
- 1 Ösenschraube
- 2 Holzbrettchen

Benötigtes Werkzeug

- Gartenschere oder stabile Haushaltsschere
- Hammer
- großer Nagel
- Säge
- Schraubenzieher
- Bohrer
- Kombizange

Tannenzapfen

Rundhölzer

Schilfrohr

Hummel

Sie transportiert besonders viel Blütenstaub und wird daher bevorzugt in der Landwirtschaft eingesetzt.



Zitronenfalter

Er übersteht Temperaturen bis zu minus 20 Grad. Seinen Nektar saugt er bevorzugt aus violetten Blüten, die er gleichzeitig bestäubt – zum Beispiel Flieder.



Backen im Markgräflerland

Käse, Kekse, Apfelkuchen!

Die eine hat die traditionellen Rezepte aus Omas Zeiten im Kopf, die andere lässt sich von Food-Blogs im Internet inspirieren: Ein Besuch bei Bärbel Ganter und Caroline Lang, die aus Boskop, Gala oder Topaz ganz besondere Kuchen kreieren.



Am Morgen läuten die Kirchenglocken zehn Uhr, als Bärbel Ganter mit dem Enkel auf dem Arm die Äpfel aus dem Keller holt. Die Landfrau aus Egringen, einem idyllischen Dorf im Markgräflerland, trägt einen Korb. Und Enkel Aron weiß, dass in Kürze leckere Früchte darin landen. Ein geübter Handgriff, dann öffnet sich quietschend die Kühlraumtür. Heraus dringt kühl und frisch ein süß-säuerlicher Duft: Genau so müssen Äpfel schmecken, aus denen man herrlich saftigen Kuchen backt.

Knackige Äpfel, ein kühler Genuss

Im Kühlraum stapeln sich Dutzende Kisten aus Holz. Darin lagert die neue Ernte: selbst gepflückte Äpfel von eigenen Obstbäumen. „300 Kisten

Schälen, schneiden, backen: Caroline Lang (links) und ihre Mutter Bärbel Ganter.

sind es bestimmt“, sagt Bärbel Ganter. Freilich nicht alles für den Eigenbedarf. Einen Teil verkauft die Bäuerin auf den Märkten in der Region. Im Kühlraum liegen die Äpfel frostfrei, dunkel und bei einer Temperatur von zwei bis drei Grad Celsius. Eingelagert werden nur Früchte mit guter Qualität ohne Faulstellen und mit Stiel. Äpfel und Gemüse liegen voneinander getrennt. Sonst fangen sie an zu gammeln. Gleiches gilt für die Apfelsorten: Gala, Elstar, Topaz, Boskop, Jonagold und RubINETTE.

Topaz besticht durch zarte Säure

„Der Topaz hat ein super Aroma“, schwärmt Bärbel Ganter. Die Sorte sei ihr Favorit. Zwei Hände voll legt sie in den Weidenkorb, dann geht sie mit dem Enkel in die Küche. Dort wartet Arons Mutter. Caroline Lang backt heute Kuchen. Nein, nicht schon wieder Käsekuchen. Mal was Neues, sagt die



Ein Kuchen als Kunstwerk: Die Apfelschnitze bilden eine Rosenform. Frischkäse, Schokokekse und Eier dienen als Grundlage für den Teig.



junge Frau und zeigt auf ein Rezept. Die Apfel-Frischkäse-Torte. Mit dem Wellholz zerbröseln sie Schokokekse im Gefrierbeutel. Dazu kommt geschmolzene Butter mit Zimt. Das ergibt einen herzhaften Tortenboden. Er wird zunächst kalt gestellt und danach kurz vorgebacken.

Schon der Großvater liebte Kuchen

Großvater wusste, was gut schmeckt. Er aß morgens, bevor er in den Stall ging, oft schon ein bis zwei Stücke Kuchen, erzählt Bärbel Ganter und lacht. Und er naschte gern vom Teig. Sodass Großmutter immer scherzhaft fragte: „Willsch Teig oder Kuache esse?“ Über Generationen hinweg stand Selbstgebackenes hoch im Kurs. Immer freitags, erinnert sich Caroline, stand frischer Kuchen auf dem Küchentisch. Jeder durfte sich bedienen. Backzutaten aus der Region waren und sind bis heute selbstverständlich. Für Caroline, die mit Mann und Schwiegereltern einen Wein-

Obst- und Gemüsebaubetrieb mit Hofladen in der fünften Generation betreibt, ist ganz klar: „Wir sind naturverbunden und wirtschaften entsprechend.“

Schälen, schneiden, vierteln

Für die Torte passiert Caroline körnigen Frischkäse durch ein feines Sieb und schlägt ihn mit Rahmfrischkäse cremig auf. Zucker und Zimt unterrühren, Eier und Sauerrahm unterquirlen. Die Frischkäsemasse verteilt sie vorsichtig auf dem Schokoboden. Während der Kuchen 70 Minuten im Ofen backt, schält Bärbel Ganter Äpfel. „Vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, das ist mein Job“, sagt Caroline. Die mit Zitronensaft beträufelten Apfelschnitze gart sie kurz in einer Pfanne, in der sie zuvor Butter mit Zucker und Zimt hat karamellisieren lassen.

Food-Blog verrät verlockende Rezepte

„Ich lasse mich gern inspirieren“, erzählt Caroline Lang. Die Hebamme und leidenschaftliche Bäckerin folgt regelmäßig fünf verschiedenen Food-Blogs im Internet. Sie informiert sich über Menschen, die kochen, backen und über ihre Kreationen schreiben. Auf dem Tisch im alten Bauernhaus liegt ein Tablet-PC. Kurzes Tippen auf den Bildschirm, dann ist Caroline bei ihren Lieblings-Blogs,



Apfel-Frischkäse-Torte

Zutaten

Boden (Springform 28 cm): 300 g Schoko-Cookies (oder selbst gemachte Schokomürbeteigkekse), 8 EL flüssige Butter, Zimt

Füllung und Belag: 750 g körniger Frischkäse, 375 g Doppelrahm-Frischkäse, 100 g Zucker, 250 g brauner Zucker, 3 TL Zimt, 5 Eier, 250 g Sauerrahm, 5 säuerliche Äpfel, 6 EL Zitronensaft, 6 EL Butter

Zubereitung

1. Kekse fein zerbröseln, mit Butter und Zimt mischen. Die Keksmasse als Boden in eine vorher gefettete Springform drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. 30 min kalt stellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Keksboden nach der Kühlzeit ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Ofentemperatur auf 140 °C reduzieren. Den körnigen Frischkäse durch ein feines Sieb passieren und mit dem Rahmfrischkäse cremig aufschlagen. Den weißen Zucker, 125 g braunen Zucker und 1 TL Zimt unterrühren. Eier und Sauerrahm unterquirlen. Die Frischkäsemasse vorsichtig auf dem Schokoboden verteilen. Nun den Kuchen ca. 70 min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Die Butter in der Pfanne zerlassen. 125 g braunen Zucker und 2 TL Zimt darin karamellisieren. Apfelspalten zugeben, kurz garen. Abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. Äpfel in Form einer Rosenblüte auf dem Käsekuchen anrichten.

Das zweite Rezept finden Sie auf www.energiesdienst.de/naturkunde

» die sie Mutter zeigt. Bärbel Ganter blickt auf die Fotos von bunten Cupcakes, den kleinen süßen Törtchen. Sie sagt: „Schön. Trotzdem back ich lieber wie zu Omas Zeiten. Linzertorte und Kirschplotzer zum Beispiel.“ Die Rezepte hat sie alle im Kopf. Wie praktisch. Ihre drei Töchter fragen immer gerne bei ihr nach. Da klingelt schon die Ofenuhr, ein Duft von frisch gebackenem Apfelkuchen weht durch die Küche. Caroline zieht

die Torte aus dem Ofenrohr. Jetzt noch die Feinarbeit: den Kuchen mit den Apfelschnitzen belegen, in Form einer Rosenblüte. Wie das wohl schmeckt? Aron darf gleich probieren, die anderen müssen noch ein bisschen warten.

www Tipp von Caroline Lang:
Food-Blog mit Süßem und Herzhaftem zum Nachmachen.
www.dreierlei-liebelei.de



Äpfel zeigen Gesicht

Kernenergie kann gesund sein und Spaß machen. Nein, natürlich nicht beim Strom – der kommt bei NaturEnergie zu 100 Prozent aus Wasserkraft. Gemeint ist Kernobst aus der Region: knackige Äpfel, die ein lachendes Gesicht ziert. Wenn Energiedienst sie auf Messen und anderen Veranstaltungen verteilt, sorgt das immer wieder für Gesprächsstoff. Wie kommt das Gesicht auf den Apfel? Gelasert? Eingeritzt? Nein, es „wächst“ ganz natürlich! Wer und was genau dahintersteckt, verrät ein Blogbeitrag.

www Mehr Infos:
blog.energiesdienst.de/apfel

So zaubert man Äpfeln ein natürliches Lachen ins Gesicht.



WAVE 2015

Mit Ausdauer unter Strom

Sie rollen nahezu geräuschlos. Auspuff? Überflüssig. Fahrspaß: aber klar. Elektroautos. Bei der Elektro-Rallye WAVE 2015 machten Profis des leisen Fahrspaßes Station in Lörrach und zeigten: E-Mobilität ist mehr als alltagstauglich.

Teams aus aller Welt rollten im Juni in Zwickau an den WAVE-Start. Ihr Ziel: eine 2.500 Kilometer lange Strecke bewältigen und damit die Alltagstauglichkeit von Elektrofahrzeugen unter Beweis stellen. Unter den Teilnehmern: die zweimaligen Tour-Gewinner Frank und Frank (Frank Knafla und Frank Schröder) vom Team Phoenix Contact aus Ostwestfalen. In diesem Jahr hatten die beiden gestandenen Elektromobilisten noch Nachwuchs mit dabei: „Mit unseren Youngstern Jann Albrecht und Alex Biegler gehen erstmals unsere Azubis in einem zweiten Fahrzeug an den Start“, berichteten die alten Hasen nicht ohne Stolz.

Wenig Schlaf, viel Spaß

Elektromobilität ist schließlich ein Zukunftsthema. „Und macht Spaß“, befanden die beiden Nachwuchsfahrer, die nervenstark einmal punktgenau mit dem letzten Watt ans Tagesziel rollten. Auf ihrer Königsetappe von Berlin nach Bern forderte die WAVE auch den echten Profis alles ab. „Wir schlafen wenig“, gab ein etwas blasser Frank Schröder mit kleinen Augen beim Ladestopp auf dem Lörracher Rathausplatz zu, während Frank Knafla noch schnell ein Käsebrötchen verdrückte. Zeit ist knapp. Die Strecke will ausgearbeitet, die Reichweite genau berechnet, die Taktik festgelegt werden.

1.100 Kilometer in 30 Stunden

Für die Profitour durch Deutschland und die Schweiz sind die einstigen Sieger komplett mit moderner Technik ausgestattet: Ein Koffer mit einzelnen Komponenten aus der eigenen Produktion meldet per SMS, ob der Ladevorgang korrekt läuft, wann er beendet ist, und vieles mehr. „Außerdem haben wir ein Gerät ausgeliehen, das uns die Schnellladung an allen Ladesäulen ermöglicht“, zeigt Frank Schröder stolz auf den zweiten Apparat im Kofferraum. Braucht man das auch im Alltag? „Auf keinen Fall“, beruhigt der Experte. „Das ist nur nötig, wenn man 1100 Kilometer in 30 Stunden schaffen möchte.“ Eine Königsdisziplin eben, bei der die WAVE-Fahrer aber auch bei der 5. Tour zeigten, dass Elektromobilität viel mehr als nur alltagstauglich ist.



Fachsimpeln mit den Fahrern von Phoenix Contact beim WAVE-Stopp in Lörrach (v. l.): Jann Albrecht, Alex Biegler, Werner Zehetner (Geschäftsführer my-e-car), Frank Knafla und Oberbürgermeister Jörg Lutz.

Kostenlose Probefahrt im E-Auto

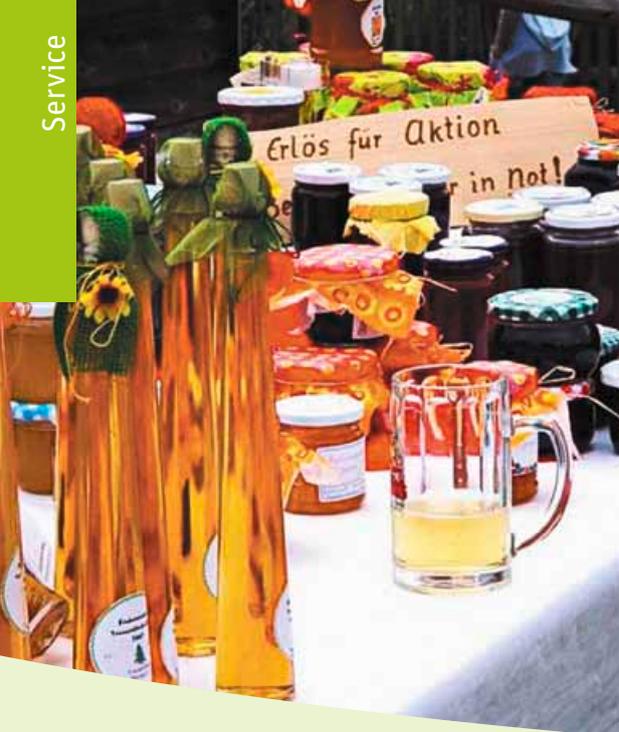
CarSharing mit E-Autos: my-e-car macht genau das möglich. Energiedienst-Kunden können jetzt zu einer kostenlosen zweistündigen Probefahrt mit einem Elektroauto starten. Den Gutscheincode gibt es im Online-Portal:
www.energiesdienst.de/portal

Infos zum CarSharing
und Anmeldung:
www.my-e-car.de



Moderner Stromer mit historischen Wurzeln: Seinen umgebauten Renault „Juva 4“ aus dem Jahr 1959 zeigte Elektromeister Josef Pohl aus Hausen beim WAVE-Stopp auf dem Rathausplatz Lörrach.





Markt? Aber natürlich!

Duftende Holzofenbrote, selbst hergestellte Kräutersirups, Käse-Spezialitäten aus dem Schwarzwald: Regionale Produkte sowie die Künste von Hufschmied, Korbflechter und Co. stehen im Mittelpunkt der „Naturpark-Märkte“, die Energiedienst als Sponsor unterstützt.

Bad Dürkheim, 23. August, 11 bis 18 Uhr, Rathausplatz

Döggingen, 30. August, 11 bis 18 Uhr, Ignaz-Weißer-Straße bis Gauchachschule

Schopfheim, 13. September, Marktplatz, 11 bis 18 Uhr

St. Georgen, 20. September, Marktplatz, 11 bis 18 Uhr

Todtnau, 27. September, Marktplatz, Friedrichstraße, Meinrad-Thoma-Straße, 11 bis 17 Uhr

St. Blasien-Menzenschwand, 4. Oktober, Kurhaus Menzenschwand, 11 bis 17.30 Uhr

Emmendingen, 10. Oktober, Marktplatz, 10 bis 17 Uhr

Furtwangen, 18. Oktober, Marktplatz, Gerwigstraße, Gerwigplatz, Wilhelmstraße, 10 bis 18 Uhr



Kunstwerke aus Stroh

Der Eiffelturm, ein trojanisches Pferd und Rotkäppchen verwandelten sich bereits 2014 in Kunstwerke aus Stroh. Über welche Skulpturen die Besucher beim Wettbewerb in Höchenschwand 2015 staunen werden, wissen aktuell nur die Mitglieder der zwölf beteiligten Vereine aus der Region. Am 6. September um 14 Uhr wird die Ausstellung an der B 500 im Ortsteil Frohnschwand eröffnet. Zu sehen sind die Skulpturen vom 6. September bis 18. Oktober.

Veranstaltungsort: Wiese am Bauernmarkt, 79862 Frohnschwand (neben der B 500)

Eintritt: frei

 Mehr Infos:
www.strohskulpturen.de



Reitturnier mit Kinderland

Top-Reitsportler aus der ganzen Welt treffen sich zwischen dem 17. und dem 20. September 2015 in Donaueschingen. Das Turniergelände liegt inmitten der Fürstlich Fürstenbergischen Parkanlagen. NaturEnergie lädt die jüngsten Besucher wieder ins Kinderland ein – unter anderem zur Schnitzeljagd.

Termin: Donnerstag, 17. September, bis Sonntag, 20. September

Veranstaltungsort:
Fürstenbergstraße
78166 Donaueschingen

Eintritt:
Tageskarten ab 10 Euro
4-Tage-Karten ab 30 Euro
www.eventimsports.de/ols/donaueschingen

 Mehr Infos:
www.chi-donaueschingen.de

Kino-Namenswettbewerb: Die Gewinner stehen fest

„Wie soll das Ali-Kino in Rheinfelden künftig heißen?“, fragte Betreiber Bernd Gschöpf in der NaturKunde-Ausgabe 1/2015. Durchgesetzt hat sich die Idee von Kathrin Roether und Dr. Christoph Schuhr: „Rheinflimmern“. Belohnung: zwei Jahreskarten. Karten für ein Kino der eigenen Wahl haben außerdem gewonnen: Antonio Prencipe, Julia Fricker, Erwin Laatsch, Günter Krause (alle Rheinfelden), Rebekka Vogt (Lörrach), Anja Emmenecker-Schabow (Hausen), Hermann Burger (Rickenbach), Brigitte Reihse (Schwörstadt) und Gerhard Völkle (Schönau).



Von links: Kinobetreiber Bernd Gschöpf, Kathrin Roether mit Tochter, Dr. Christoph Schuhr und Thomas Zirowsky von Energiedienst.

Jetzt ist der Zeitpunkt für die Bewerbung
Azubis gesucht!
www.energiedienst.de/ausbildung



Tag der offenen Tür

Verkaufsoffener Sonntag in der Rheinfelder Schildgasse: Am 27. September öffnen nicht nur Einzelhändler die Türen, auch Energiedienst lädt ein zum Blick hinter die Kulissen. Wer sich beraten lassen möchte, kommt ins NaturEnergie Mobil (Foto). Außerdem können Besucher saisonale Gerichte genießen.

Termin: Sonntag, 27. September 2015, 13 bis 18 Uhr

Veranstaltungsort:
Schildgasse
79618 Rheinfelden

Messen und Gewerbeschauen mit Energiedienst

Müllheim, Energiemesse, 17./18. Oktober, 11 bis 17 Uhr, Hauptstraße 122 (Bürgerhaus)
Ballrechten-Dottingen, Gewerbeschau, 18. Oktober, 11 bis 18 Uhr, Castellberghalle, Otto-Karrer-Straße 2
Tengen, Gewerbeschau, 24./25. Oktober, 10 bis 18 Uhr, beim Schätzelemarkt



Kochen LIVE beim Schinkenfest

Voll auf ihre Kosten kommen Genießer beim fünften Schwarzwälder Schinkenfest am 24. und 25. Oktober in Niedereschach. In den Vorjahren konnten die Besucher unter anderem Schinken mit Senfruste, Maultaschen mit Spinat-Schinken-Ricotta-Füllung und Schinken-Garnelen-Spieße probieren. Und auch 2015 haben sich die Veranstalter wieder einige Überraschungen überlegt. Weiterer Programmpunkt: die Wahl der Schinkenkönigin. Außerdem können die Gäste Christian Begyn bei „Kochen LIVE“ mit NaturEnergie zusehen. Der Sternekoch bereitet vor Ort das Gewinner-Gericht eines Rezeptwettbewerbs zu – und zwar gemeinsam mit dem Sieger. Noch bis 22. Oktober 2015 können Sie teilnehmen.

Termin: 24./25. Oktober

Veranstaltungsort:
Eschachhalle
Im Schliet, 78078 Niedereschach

www.schinkenfest.de Programm mit Uhrzeiten und Gewinnspiel:



Rheinfelden
Energiedienst AG
Schönenbergerstraße 10
79618 Rheinfelden
Mo bis Do, 7:30 - 16 Uhr
Fr, 7:30 - 13 Uhr

Lörrach
NaturEnergie TREFF
Chesterplatz 3
79539 Lörrach
Mo bis Fr, 10 - 18 Uhr
Sa, 10 - 14 Uhr

Donaueschingen
Prinz-Fritzi-Allee 2
78166 Donaueschingen
Mo bis Fr, 8 - 12 Uhr
Mo, Di und Do,
13 - 16 Uhr

Schallstadt
Fischerinsel 6
79227 Schallstadt
Mo, Mi, 8 - 12 Uhr
und 13 - 16:30 Uhr
Fr, 8:30 - 13:30 Uhr

Beratung / Produkte / Rechnung:
Tel. 07623 92-1200

Zentrale: Tel. 07623 92-0 **Besichtigungen:** Tel. 07763 81-2658

www.energiesdienst.de

[Blog blog.energiesdienst.de](http://blog.energiesdienst.de)

[www.twitter.com/energiesdienst](https://twitter.com/energiesdienst)

www.facebook.com/naturenergie.oekostrom



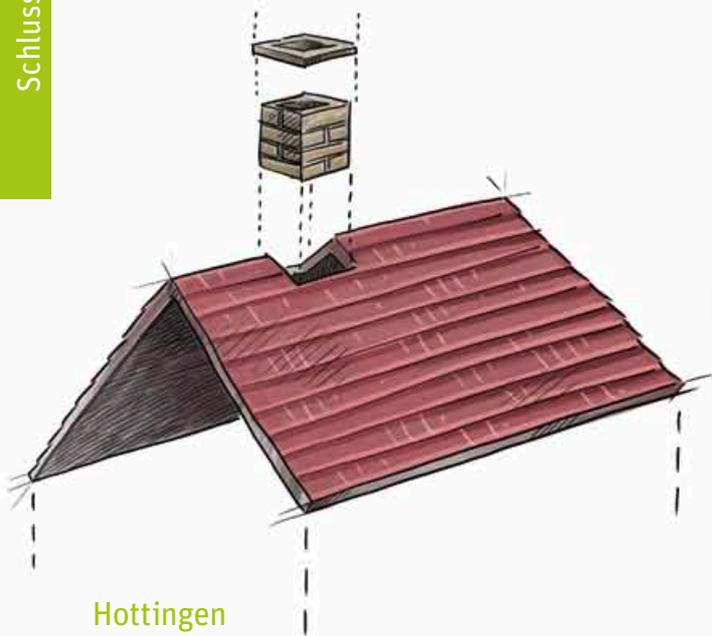
Rheinfelden
Schildgasse 20
79618 Rheinfelden
Mo bis Do, 7:30 - 16 Uhr
Fr, 7:30 - 12 Uhr
Tel. 07623 92-3260

Netz- / Hausanschluss:
Tel. 07623 92-1800

Donaueschingen
Prinz-Fritzi-Allee 2
78166 Donaueschingen
Mo bis Fr, 8 - 12 Uhr
Mo, Di und Do, 13 - 16 Uhr
Tel. 0771 8001-2022

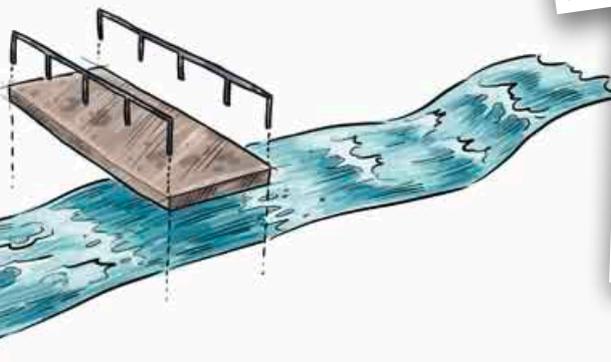
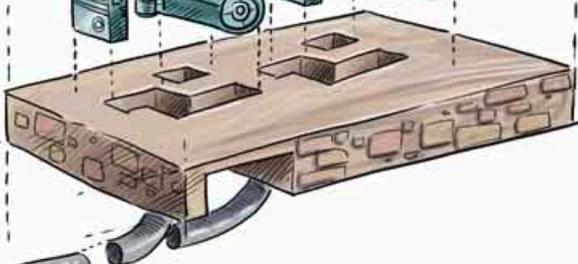
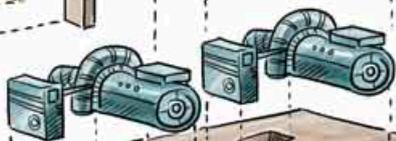
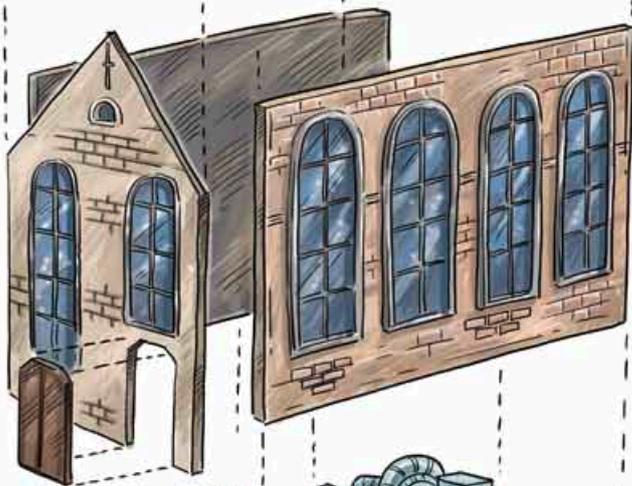
Störungshotline (rund um die Uhr): Tel. 07623 92-1818

www.ednetze.de



Hottingen

Tag des offenen Kraftwerks



Wenn es am Kraftwerk nach Kaffee und Kuchen duftet, die historische Wohnung über dem Maschinensaal geöffnet wird und der Kindergarten Hottingen singt, muss etwas Besonderes im Gange sein: Am Samstag, 6. September 2015, von 10 bis 17 Uhr öffnet Energiedienst sein Kleinwasserkraftwerk in Hottingen. Besucher können nicht nur die Museumsmaschine aus dem Jahr 1908 besichtigen und einen Blick in den Maschinensaal werfen, sondern auch das benachbarte Energiemuseum besuchen, das sich am Tag der offenen Tür beteiligt. Außerdem bietet das CarSharing-Unternehmen my-e-car kostenlose Testfahrten mit Elektroautos an. Geschick ist an mehreren Energiestationen für Kinder gefragt: Gemeinsam mit Energiedienst-Azubis und den Betreibern des Energiemuseums dürfen sie basteln und experimentieren.

Mehr Infos:
www.energiesdienst.de/hottingen

