

03/2018

# SYNERGIE

DAS SERVICE-JOURNAL DER STADTWERKE FELLBACH



Die Fellbacher  
Food-Blogger  
**EVA UND  
PHILIPP**  
– ein Besuch im  
Gemüsegarten

## SEGELFLUG ZU GEWINNEN!

Lernen Sie die Fliegergruppe Fellbach kennen und gewinnen Sie eine Runde durch die Lüfte

## AUF WELCHEN JOB FAHRE ICH AB?

Berufsberaterin Uta Glaubitz gibt Tipps – und wir bieten zwei spannende Ausbildungsberufe an

## DIE GRILLSAISON VOLL AUSKOSTEN

Die Fellbacher Food-Blogger Eva und Philipp präsentieren drei feine Grillbeilagen

**SWF**  
STADTWERKE  
FELLBACH

# SWF

STADTWERKE  
FELLBACH

Ringstraße 5  
70736 Fellbach  
Tel. Zentrale 0711 575 43-0  
Telefax 0711 575 43-88  
info@stadtwerke-fellbach.de  
www.stadtwerke-fellbach.de

## SERVICE

Kundenservice  
0711 575 43-210

Kundenservice Gewerbe  
0711 575 43-2110

Stromstörungen  
0711 575 43-70

Gas- und Wasserstörungen  
0711 578 11 11

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Mi 8:00 – 16:30 Uhr  
Do 8:00 – 17:30 Uhr  
Fr 7:30 – 13:00 Uhr

## TELEFONISCHE ERREICHBARKEIT

Mo – Mi 8:00 – 17:00 Uhr  
Do 8:00 – 18:30 Uhr  
Fr 8:00 – 13:00 Uhr

## WIR SIND FÜR SIE DA

Gerhard Ammon, Geschäftsführer  
0711 575 43-24

Thomas Gruner, Kaufm. Betriebsleiter  
0711 575 43-11

Rainer Seeger, Technischer Abteilungsleiter  
0711 575 43-10

Rudolf Hutz, Kundenberater  
0711 575 43-25

Sabine Sorg, Kommunikation und Marketing  
0711 575 43-19

Martin Mende, externer Energieberater

Di 13 bis 16 Uhr: Stadtwerke Fellbach  
Telefon 0711/5 75 43-69

Do 15 bis 18 Uhr: Rathaus Fellbach  
Telefon 0711/58 51-1 01

## Impressum

Verantwortl.: Gerhard Ammon, Geschäftsführung, Verlag: trurnit Stuttgart GmbH, Curierstraße 5, 70563 Stuttgart, Redaktion: Sabine Sorg (SWF), Iris Kast (trurnit), Bilder: Peter D. Hartung (1, 4-7, 15), SWF, Sabine Sorg, Druck: hofmann infocom, Nürnberg



# SEGELND DURCH

Seit 1933 ziehen die Segelflieger der Fliegergruppe Fellbach e. V. am Himmel ihre Runden. Nicht nur eine besondere **PARALLELE ZUR SWF** ist der Grund, weshalb die Stadtwerke den Verein unterstützen.

**W**elche Kräfte die Natur zum Vorschein bringen kann, weiß Sven Bäder ganz genau. Wie die Stadtwerke Fellbach nutzt auch er die Energie der Sonne. Allerdings nicht, um Solarstrom zu erzeugen, sondern um mittels sonnenwärmter Luft in die Höhe zu steigen. Wir haben ihn zu seinem Hobby Segelflug, dem er in der Fliegergruppe Fellbach e. V. nachgeht, befragt. Der Verein freut sich über das neue Sponsoring der SWF.

## Herr Bäder, wie funktioniert das eigentlich, ohne Motor zu fliegen?

**Sven Bäder:** Ähnlich wie ein Vogel machen wir uns durch Hangwind und Thermik natürliche Kräfte zunutze. Die Sonne erwärmt die Luft in Bodennähe. Dadurch entstehen Aufwinde, die uns beim Fliegen helfen. Um erst einmal die nötige Höhe zur Suche nach Thermik zu erlangen, meistern wir den Start beispielsweise per Seilwinde.

## Wieso wird Segelfliegen als Team-sport bezeichnet, obwohl doch nur ein Pilot am Steuer sitzt?

**Sven Bäder:** Wir kommen nur mithilfe von Kameraden in die Luft. Da bedarf es eines großen Vertrauens. Nötig ist ein Flugleiter, der am Boden den Start koordiniert und den Luftraum ordnet. Bei einem Windenstart ist zudem ein Seilwindenfahrer erforderlich. Er zieht das Flugzeug per Seil in die Luft. Schließlich gibt es natürlich den Piloten, der per Funk oder Handzeichen ein Startsignal gibt, wenn er bereit ist. Alle Starts erfassen und bilanzieren wir am Computer, da wir bestimmte Vorgaben erfüllen müssen. Diese Aufgabe übernehme häufig ich. Unser Verein hat rund 30 aktive und zahlreiche passive Mitglieder, alles läuft auf ehrenamtlicher Basis. Daher freut es uns sehr, dass die Stadtwerke Fellbach uns in den nächsten drei Jahren mit jeweils 1500 Euro unterstützen.

Die Flugzeuge der  
Fliegergruppe Fellbach  
im neuen SWF-Look



# DIE LÜFTE MIT DER SWF

## Was ist das für ein Gefühl, durch die Lüfte zu segeln?

**Sven Bäder:** Das Gefühl beim Segelfliegen ist unbeschreiblich schön. Es kommt nicht von ungefähr, dass unsere Mitglieder jeweils zwischen 50 und 100 Flugstunden pro Jahr mitnehmen. An Tagen mit guter Thermik bleiben viele Piloten acht bis neun Stunden am Stück in der Luft. Hier oben benötigen wir keine einzige Kilowattstunde Strom.

## Fliegen ist gemeinhin als relativ teurer Spaß bekannt. Wie kostspielig ist das Hobby wirklich?

**Sven Bäder:** Die Segelflugausbildung kostet um die 2000 Euro. Sie dauert im Schnitt zwei Jahre und ist ab 14 Jahren möglich. Was danach Kosten verursacht, ist der Vereinsbeitrag, die Nutzung der Vereinsflugzeuge und der Start. Generell ist Segelfliegen bei uns aber gar nicht so teuer: Ein ganzer Tag fliegen dürfte um die 50 Euro kosten.

## Welche Jahreszeit eignet sich am besten zum Segelflug?

**Sven Bäder:** Die Hauptsaison ist von April bis Oktober. Je nach Wetterbedingungen kann die Saison einen Monat kürzer oder länger gehen. Auch im Winter kann man grundsätzlich segelfliegen, jedoch nicht auf unserer Grasbahn.



Sven Bäder (vorn im Flugzeug) machte den Flugschein nach seinem Studium. Seither liebt er die Freiheit in der Luft.

## HÖHENFLUG ZU GEWINNEN!

Wir verlosen einen Segelflug für eine Person bei der Fliegergruppe Fellbach.

Je nach Wetter dauert der Flug eine halbe Stunde bis Stunde. Den Termin kann der Gewinner frei wählen und vereinbaren. Senden Sie uns einfach bis 5. Oktober 2018 die Antwort auf unsere im Text geklärte Frage:

### Wie viele aktive Mitglieder hat die Fliegergruppe Fellbach?

Stadtwerke Fellbach GmbH, Stichwort: Segelflug, Ringstraße 5, 70736 Fellbach. Oder schicken Sie eine E-Mail an: [gewinnspiel@stadtwerke-fellbach.de](mailto:gewinnspiel@stadtwerke-fellbach.de). Auf beiden Wegen: Name, Anschrift und Telefonnummer bitte nicht vergessen! Hinweise zur Teilnahme und zum Datenschutz siehe Seite 16.

### LUST AUF SEGELFLIEGEN?

Ansprechpartner bei der Fliegergruppe Fellbach sind:  
Thomas Finkenberger und Sven Bäder,  
erreichbar unter Telefon 0711/5 73 250

Mehr Infos:  
→ [www.fliegergruppe-fellbach.de](http://www.fliegergruppe-fellbach.de)

# HIER SIND RÜBEN SHOOTING-STARS

Ihr Gemüsegarten ist für Eva und Philipp ein echtes **PARADIES** in Fellbach. Aus der frischen Ernte kreieren die beiden nicht nur eine Freude für den Gaumen, die **GEMÜSELIEBLINGE** bekommen auch auf ihrem Blog eine entsprechende Würdigung.

**S**teter Tropfen höhlt den Stein: Wo andere die Heizung voll aufdrehen, ziehen Eva Hoffleit und Philipp Lawitschka lieber einen dicken Pullover an. In ihrem Alltag versuchen die beiden, unnötigen Müll zu vermeiden, Wasser zu sparen, regional einzukaufen und saisonal zu kochen. „Es sind die vielen kleinen Dinge, die einen nachhaltigen Lebensstil ausmachen“, sagt Eva. In ihrem Blog „Ye Olde Kitchen“ teilen ihr Partner Philipp und sie seit März 2015 ihre Versuche, Erfolge, aber auch Misserfolge in einem möglichst nachhaltigen Umgang mit der Umwelt. Sie sammeln kreative Rezepte, Einblicke in den eigenen Gemüsegarten, Selbstgemachtes und Reiseeindrücke.

## AUS DER ALTEN KÜCHE

Ye Olde Kitchen heißt frei übersetzt „die alte Küche“. „Es handelt sich um eine pseudoaltenglische Phrase, die verwendet wird, um einem Unternehmen einen alten, charmanten Anstrich zu verpassen“, erklärt Eva. „Wir haben den Namen so gewählt, weil

**DER BLOG**  
Nachhaltige Rezepte  
gibt's ab Seite 14 und auf  
→ [www.yeoldekitchen.com](http://www.yeoldekitchen.com)



SAISONAL

geht vor



REGIONAL

geht vor



BIO

„Viele regionale Anbieter haben kein offizielles Bio-Zertifikat, da das hohe Kosten mit sich zieht. Dennoch bieten sie genauso gute Ware an.“ – Eva Hoffleit

## NACHHALTIG GRILLEN

Eva und Philipp lieben die Natur. Aber sie lieben auch grillen. Hier ihre Tipps, wie das deutlich umweltverträglicher geht:



- Am klimafreundlichsten sind der Elektrogrill, besonders wenn er mit Ökostrom betrieben wird, und der Solargrill.
- Holzkohle aus Deutschland hat kürzere Transportwege und es wird dafür kein Regenwald zerstört. Das FSC-Siegel gewährleistet die nachhaltige Waldbewirtschaftung.
- Mittlerweile gibt es nachhaltige Alternativen zu Holz, beispielsweise Briketts aus Olivenkernen, die bei der Ölproduktion übrig bleiben. Auch Kohle aus Kokosnussschalen oder Bambus eignen sich hervorragend.
- Es gibt viele natürliche Alternativen zum Spiritus. Oft reichen schon ein paar dünne Holzspäne aus.
- Einweg ist nie nachhaltig. Statt Plastik- oder Pappgeschirr besser das eigene Geschirr und Besteck mitbringen.
- Auf keinen Fall abgepacktes, schon mariniertes Fleisch kaufen. Lieber zum Metzger des Vertrauens gehen, ein entsprechendes Gefäß mitnehmen und ein paar ausgesuchte Stücke hineinpacken lassen. Alufolie oder Frischhaltefolie sind völlig überflüssig.



es unsere Art zu kochen ziemlich gut widerspiegelt. Manche würden es Hausmannskost oder, wie bei Oma' nennen.“ Fast vergessene regionale Zutaten erwecken die beiden mit Freude wieder zum Leben: „Kaum einer kocht heute noch mit Graupen oder Dinkel. Dabei ergibt das herrliche Gerichte“, schwärmt Eva. „Im Winter verarbeiten wir oft Lagerkürbisse, Kraut und Wirsing. Nicht saisonales Gemüse wie Gurken oder Paprika kaufen wir dann nicht.“ Auch ihr Sauerkraut stellen Eva und Philipp selbst her.

### **DIE HOBBY-BLOGGER**

Eva, 33 Jahre alt, wohnt seit ihrer Schulzeit in Fellbach und arbeitet abends im Service der Vinothek in der Alten Kelter in Fellbach. Daher bleibt ihr tagsüber genug Zeit für den Garten und das Bloggen. Philipp kommt aus Rommelshausen, ist 34 Jahre alt und selbstständiger Web- und Softwareentwickler – somit prädestiniert dafür, sich um die technischen Details zu kümmern. Mit ihrem Blog verfolgen die beiden keine kommerziellen Ziele. Sie nehmen nur Werbeangebote und Kooperationen an, hinter denen sie voll und ganz stehen können. „Wir kochen seit jeher viel regional und saisonal“, berichtet Eva. „Als wir vor sieben Jahren zusammenzogen, merkten wir: Da ist

noch Luft nach oben.“ Der Wunsch entstand, die Rezepte zu speichern und sie auch Publikum zugänglich zu machen. In Ye Olde Kitchen fanden Eva und Philipp eine spannende Nische im Blogger-Universum. Und schon ein halbes Jahr später erhielten sie ihren ersten Blogger-Award.

### **NACHHALTIG EINKAUFEN – VON DEN NUDELN BIS ZUM STROM**

Zu einem nachhaltigen Lebensstil gehört für Eva und Philipp ebenso möglichst plastik- und verpackungsfreies Einkaufen. Dazu steigt Eva alle drei Wochen mit dem Rucksack in die S-Bahn nach Stuttgart und stattet dem Unverpacktladen in der Vogelsangstraße einen Besuch ab. „Hier kaufe ich trockene Zutaten wie Nudeln und Reis auf Vorrat ein“, erzählt die Bloggerin. Frische Lebensmittel wie Joghurt kauft sie im Biogeschäft vor Ort. „Nicht zuletzt sind wir im Remstal umgeben von Weinbergen, Streuobstwiesen und kleineren Produzenten, denen wir vertrauen und bei denen wir gerne einkaufen“, sagt Philipp. Fertigprodukte aus dem Supermarkt reizen die beiden überhaupt nicht, berichten sie. Fleisch essen sie nur dort, wo sie sicher sein können, dass es aus artgerechter Haltung stammt. „Unter der Woche stehen bei uns schnelle, vegetarische Gerichte auf dem Speise-

Mit ihrem Garten außerhalb Fellbachs haben sich Eva und Philipp vor gut einem Jahr einen Traum erfüllt.



Wie die Stadtwerke Fellbach mit ihren Blühwiesen möchten Eva und Philipp mit Wildblumen an vielen Stellen im Garten einen Beitrag für Insekten leisten.



plan“, so Eva. Als ebenso wichtig und nachhaltig empfindet es das Bloggerpaar, regional produzierten Strom zu beziehen. „Der Regio-Strom der Stadtwerke Fellbach stammt aus hocheffizienten Anlagen in nächster Nähe. Wir finden einfach gut, dass das nicht nur die Umwelt schont, sondern auch die Energiewende in Fellbach und in den Neckarvororten aktiv vorantreibt“, erklärt Philipp. Ihrem Umfeld geben Eva und Philipp gerne Anstöße, selbst nachhaltig zu konsumieren. Dazu gehöre einiges an Aufklärungsarbeit. „Wir sind aber keine Oberlehrer, die andere ständig auf falsche Handlungsweisen aufmerksam machen“, sagt Philipp. „Wir konnten unseren Alltag mit geringem Aufwand nachhaltiger gestalten und möchten zeigen, dass es nicht schwer ist und jeder seinen kleinen Beitrag leisten kann.“



## FELLBACHKENNER AUFGEPASST!

Die beiden Fotos zeigen die Getreideernte auf dem **SCHMIDENER FELD** Richtung Waiblingen. Im rechten Bild haben sich **DREI FEHLER** eingeschlichen. Finden Sie diese und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von drei Stromschecks im Wert von je 100 Kilowattstunden Strom.



Senden Sie die Beschreibung der drei Fehler bis 5. Oktober 2018 an: Stadtwerke Fellbach GmbH, Stichwort „Fellbachkenner“, Ringstraße 5, 70736 Fellbach. Oder schicken Sie eine E-Mail mit denselben Angaben an: [fellbachkenner@stadtwerke-fellbach.de](mailto:fellbachkenner@stadtwerke-fellbach.de). Auf beiden Wegen: Name, Anschrift und Telefonnummer bitte nicht vergessen! Hinweise zur Teilnahme und zum Datenschutz siehe Seite 16.

# AUF WELCHEN JOB fahre ich ab?

Das Richtige finden: Uta Glaubitz, Deutschlands bekannteste **BERUFSBERATERIN**, beantwortet Fragen von Schülerinnen und Schülern zu Ausbildung und Berufswahl.

**Steffi, 15, geht auf die Realschule:**  
**Wie finde ich einen Ausbildungsberuf, der zu mir passt?**

Fragen Sie sich, was Ihnen Spaß macht! Was motiviert Sie und wofür würden Sie freiwillig früh morgens aufstehen, das sind erste Hinweise. Wer sich nicht für Architektur interessiert, braucht nicht darüber nachzudenken, Architekt zu werden. Am Schluss steht die Entscheidung für einen Beruf. Es geht um die Frage, was Sie mit Ihrem Leben machen wollen.

**Wie finde ich meine Neigungen und Talente heraus?**

Neigung ist das, was Sie gern tun, also zum Beispiel mit Tieren umgehen oder Handarbeiten. Ein Talent ist, was Sie sehr früh besser können als andere, also zum Beispiel Trommeln.

**Anne, 18, macht im Sommer ihr Abitur: Welche Personen aus meinem Umfeld können mir helfen, den idealen Beruf zu finden?**

Personen aus dem direkten Umfeld können da leider überhaupt nicht helfen! Mütter empfehlen das, was sie selbst gern geworden wären. Väter

haben Statuswünsche an ihre Kinder. Der Freundeskreis projiziert seine eigenen Ängste auf einen. Und Liebes- und Lebenspartner denken: „Bloß kein Beruf, wo er oder sie viel weg ist.“

**Gibt es Tests, mit denen ich meine Neigungen prüfen kann?**

Ich würde es keinem Test überlassen, ob ich Florist, Konditor, Tatortreiniger oder Maskenbildner werde. Das müssen Sie schon selbst tun! Tests geben Ihnen das falsche Gefühl, Sie müssen gar nicht selbst entscheiden.

**Karl, 19, im Freiwilligen Sozialen Jahr: Soll ich einen Beruf ergreifen, der ein gutes Einkommen und Status verspricht, oder lieber den Beruf, für den mein Herz brennt, auch wenn sich darin vielleicht nicht viel verdienen lässt?**

Das eine schließt das andere ja nicht aus. Wenn Sie zur See fahren wollen, ist Schiffstechniker eine gute Wahl. Wenn Sie sich mehr fürs Fliegen interessieren, ist Fluglotse eine bessere Idee. Beide Berufe sind gut bezahlt. Oft kann man mit einem Beruf, der einem liegt, auch gutes Geld verdienen.

**Welche Rolle spielen Fremdsprachen bei einer Bewerbung?**

Wenn Sie Übersetzer werden wollen: große. Wenn Sie Schornsteinfeger werden wollen: keine.

**Ben, 14, Hauptschüler: Meine Noten sind nicht so toll, wie kann ich ein Unternehmen trotzdem überzeugen?**

Im Moment gibt's überall zu wenig Bewerber, insofern wird kein Unternehmen nur auf die Noten schauen.

**Welche Ausbildungsberufe haben Zukunft und sind aktuell gefragt?**

Alle, die anspruchsvoll sind. Also nicht: Lkw beladen. Das können Roboter besser. Ich würde meine Berufswahl nicht abhängig machen von Trends. Wer Winzer wird, weil's gerade angesagt ist, wird niemals im Leben ein guter Winzer.

**An wen schicke ich am besten meine Bewerbung?**

Das kommt darauf an. Sie können eine Mail mit Lebenslauf und Bild an die Personalabteilung schicken. Manche Arbeitgeber wollen Bewerbungen per Post. Andere bieten auf ihrer Website eine Bewerbungsmaske an. In der Gastronomie und im Handwerk gehen Sie einfach hin, bringen Ihren Lebenslauf mit und fragen, ob Sie probearbeiten können. Dann arbeiten Sie zur Probe, klauen keine goldenen Löffel und fangen Ihre Ausbildung an.



**Bewerben, aber richtig!**  
**Das muss in die Unterlagen**

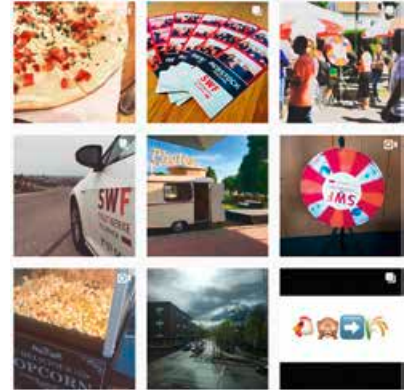
Zum Vorstellungsgespräch eingeladen werden – mit diesen Tipps: → [www.energie-tipp.de/bewerbung](http://www.energie-tipp.de/bewerbung)



SCHON GEWUSST?

Unsere Azubis betreiben eigenverantwortlich den Instagram-Channel swf\_jungetalente. Werde Follower!

→ [www.instagram.com/swf\\_jungetalente](http://www.instagram.com/swf_jungetalente)



Wir legen großen Wert auf die Entwicklung unserer Auszubildenden. Daher sind die SWF-Azubis unter anderem für die Planung und Umsetzung unserer Stände beim Rebstock-Festival zuständig.

**JETZT BEWERBEN!**

Eine Ausbildung bei den Stadtwerken Fellbach gibt jungen, engagierten Menschen die Chance auf einen zukunftssicheren Arbeitsplatz – Teamgeist inklusive. Gesucht werden:

- **Anlagenmechaniker Fachrichtung Rohrsystemtechnik**
- **Kaufleute für Büromanagement**

Mit einer abgeschlossenen Ausbildung ist ein wichtiger Grundstein gelegt. Durch Weiterbildungen, beispielsweise Fachwirt, Bachelor oder Meister eröffnen sich oft neue berufliche Chancen.

**Die Frist läuft!** Wer im September 2019 eine Ausbildung bei den Stadtwerken Fellbach beginnen möchte, sollte sich bis spätestens **15. Oktober 2018** bewerben.

Bewerbungen als Anlagenmechaniker/-in mit Fachrichtung Rohrsystemtechnik bitte an:  
**Stadtwerke Fellbach GmbH**  
**Rainer Seeger**  
**Ringstr. 5**  
**70736 Fellbach**  
**Per E-Mail: → [seeger@stadtwerke-fellbach.de](mailto:seeger@stadtwerke-fellbach.de)**

Bewerbungen als Kauffrau/-mann für Büromanagement bitte an:  
**Stadtwerke Fellbach GmbH**  
**Steffen Hiller**  
**Ringstr. 5**  
**70736 Fellbach**  
**Per E-Mail: → [hiller@stadtwerke-fellbach.de](mailto:hiller@stadtwerke-fellbach.de)**

**Mehr Infos: → [www.stadtwerke-fellbach.de](http://www.stadtwerke-fellbach.de)**



Composing: iStock - Khosrorik/mox-kegfre/Trimek\_Ivan/monstArr... / Foto: bertolt praecht

# IM GRÜNEN BEREICH?

Ist die neue Immobilie ein Sparwunder oder eine Kostenfalle? Das verrät der **ENERGIEAUSWEIS**. Viele Ausweise müssen dieses Jahr erneuert werden. Was Eigentümer jetzt wissen müssen – und Käufer wie Mieter interessiert.

A+

A

B

C

D

Foto: Getty Images - Westend61

## WER BRAUCHT DEN ENERGIEAUSWEIS WOFÜR?

Eigentümer, die ihre Immobilie verkaufen oder vermieten möchten, benötigen einen Energieausweis. Sie müssen das Dokument spätestens dann vorzeigen, wenn Kauf- oder Mietinteressenten das Haus oder die Wohnung besichtigen. Wer ein Inserat in kommerziellen Medien schaltet – etwa in Tageszeitungen oder auf Internetplattformen –, ist zudem verpflichtet, bestimmte Fakten aus dem Energieausweis anzugeben: Ausweisart, Energiebedarf/-verbrauch, Heizenergieträger, Baujahr der Immobilie und, bei ab Mai 2014 ausgestellten Ausweisen, die Effizienzklasse. Übrigens: Eigentümer eines Baudenkmals oder einer Immobilie mit weniger als 50 Quadratmetern Nutzfläche brauchen keinen Energieausweis.

## BEDARF ODER VERBRAUCH – WELCHE VARIANTE FÜR WEN?

Seit der Einführung 2002 gibt es zwei Arten Energieausweise – verbrauchs- und bedarfsorientierte. Für Neubauten ist nur der Bedarfsausweis zulässig. Das gilt auch für Immobilien mit bis zu vier Wohnungen, die nicht der Wärmeschutzverordnung von 1977 entsprechen. Eigentümer anderer Häuser können frei wählen, für welche Variante sie sich entscheiden. Wird ein Teil des Gebäudes gewerblich genutzt, ist je ein Ausweis für den Wohngebäudeteil und den gewerblichen Teil erforderlich. Beim Energieausweis für die gewerbliche Nutzung kann der Eigentümer immer wählen, ob er einen verbrauchs- oder bedarfsorientierten Ausweis erstellen lässt.

## WELCHE INFOS LIEFERT DER ENERGIEAUSWEIS?

Grundsätzlich gibt jeder Energieausweis Auskunft darüber, wie viel Energie für Heizung und warmes Wasser nötig ist. Und damit, auf welche Energiekosten sich der Mieter oder Käufer einstellen kann. Je nach Ausweistyp wird der Endenergiebedarf oder -verbrauch angegeben – beides in Kilowattstunden pro Quadratmeter Nutzfläche und Jahr. Konkret heißt das: Der Verbrauchsausweis dokumentiert den gemittelten, tatsächlichen Verbrauch der letzten drei Jahre vor der Ausstellung. Der Bedarfsausweis zeigt den Energiebedarf an, der aufgrund der vorhandenen Bausubstanz errechnet wurde.

Unabhängig von der Variante – die Effizienz des Hauses lässt sich in einem Energieausweis an einer Farbskala ablesen: Sie reicht von grün (niedrig) bis rot (hoch). Seit Mai 2014 gibt es außerdem die von Elektrogeräten und Autos bekannten Energieeffizienzklassen. Sie reichen bei Gebäuden von A+ bis H.

Von Grün bis Rot, von sehr gut bis sehr schlecht: Die Farbskala des Energieausweises soll es Mietern und Käufern erleichtern, die Energieeffizienz der Immobilie besser einzuschätzen.

E

G

H

### WAS KOSTET DER ENERGIEAUSWEIS?

Das hängt von der Variante ab. Verbrauchsausweise gibt es bei einigen Anbietern schon für circa 100 Euro. Sie lassen sich relativ schnell anhand von Verbrauchsdaten ausstellen. Die bedarfsorientierte Variante kostet für ein Ein- bis Zweifamilienhaus schnell 400 Euro oder mehr. Grund ist der deutlich höhere Aufwand: Ein Experte sieht sich das Gebäude an, macht eine Bestandsaufnahme und errechnet anschließend aus den gesammelten Daten den zu erwartenden Energiebedarf.

### WIE LANGE IST ER GÜLTIG?

Ein Energieausweis gilt üblicherweise zehn Jahre. Kommt es aber in der Zwischenzeit zu größeren Umbauten am Haus, kann schon früher ein neuer Ausweis fällig werden. Achtung: 2018 laufen überdurchschnittlich viele Ausweise ab (siehe Kasten).

### WAS PASSIERT, WENN ICH KEINEN AUSWEIS VORLEGEN KANN?

Das kann richtig teuer werden: Es drohen bis zu 15 000 Euro Bußgeld. Zwar haben die zuständigen Behörden bislang nur selten geprüft, ob die Vorschriften beachtet wurden. Eigentümer sollten aber besser kein Risiko eingehen und sich frühzeitig einen Energieausweis zulegen.

### WER DARF DEN ENERGIEAUSWEIS AUSSTELLEN?

Nur Fachleute mit einer speziellen Ausbildung dürfen Energieausweise ausstellen. Dabei ist es gleichgültig, um welche Variante es sich handelt. Häufig bieten Architekten, Bauingenieure, Energieberater oder Handwerker – etwa Heizungsinstallateure oder Schornsteinfeger – diesen Service an.

Die SWF vermittelt Ihnen gern einen erfahrenen Partner. Melden Sie sich einfach bei Rudolf Hutz – telefonisch unter 0711/5 75 43-25 oder an [hutz@stadtwerke-fellbach.de](mailto:hutz@stadtwerke-fellbach.de) per E-Mail.

### JETZT GÜLTIGKEIT CHECKEN

Bis 1. Oktober 2008 hatten Eigentümer die freie Wahl, welchen Ausweis sie sich ausstellen lassen. Viele nutzten die letzte Gelegenheit und sicherten sich den günstigen Verbrauchsausweis. Nach zehn Jahren Gültigkeit laufen diese Ausweise nun 2018 ab. Also: Lieber mal auf das Ausstellungsdatum schauen ...

## Der Film zur Lampe

Unsere Lichtgestalt Schritt für Schritt nachbauen:

→ [www.energie-tipp.de/treibholz-lampe](http://www.energie-tipp.de/treibholz-lampe)

# LICHT GESTALT

Treibholz, Beton und ein Stromkabel: Viel mehr brauchen Sie für unsere **EINFACH SCHÖNE LAMPE** nicht! Wetten, dass Ihnen die Herbstabende ab jetzt gar nicht lang genug sein können?

## SO FUNKTIONIERT'S

Kennen Sie das auch? Immer wieder schleppt man Sachen aus dem Urlaub nach Hause, die man unbedingt kreativ weiterverarbeiten will: Muscheln, Treibholz oder Steine. Aber dann – genau – vergisst man sie wieder. Das wollten wir ändern und haben deswegen ein ganz besonderes Fundstück zu einer stylischen Lampe umfunktioniert. Eine Form aus Plastik, in der vorher Süßigkeiten waren, haben wir eingölt und mit Beton gefüllt. Das Treibholz kam mittig in die Masse. Am besten stützen Sie das Holz, weil das Trocknen zwei Tage dauert. Das Textilkabel mit Fassung, Schalter und Stecker haben wir um das Holz drapiert, eine LED-Birne eingeschraubt, das war's schon! Weil wir noch Beton übrig hatten, haben wir uns ganz schnell noch etwas einfallen lassen ... Wir wünschen viel Spaß beim Nachbasteln! ■



Zu viel Beton angemischt? Kein Problem. Wir haben ein paar Aluschalen von alten Teelichtern als Form für Möbelknöpfe genutzt. Die Masse einfüllen, eine Schraube hineinstecken, warten und aushärten lassen, fertig! Mit Goldfarbe aufgehübscht setzen unsere ausgefallenen Knöpfe jedes Möbelstück vollkommen neu in Szene.

1

Auf LEDs  
umsteigen und  
bis zu  
**80%**  
Strom\* sparen



## ZUTATEN

**1. KARTON:** Wer Beton anrührt und dann in eine Form umfüllt, kleckert wahrscheinlich. Wir empfehlen, den Arbeitsbereich mit einem großen Stück Karton auszulegen. **2. BETON:** Estrichbeton eignet sich besonders gut, weil er nicht so grobkörnig wie andere Sorten ist. Deswegen ist unser Lampenfuß auch so schön glatt geworden. **3. TREIBHOLZ:** Wer kein Souvenir vom letzten Strandurlaub hat, kann Treibholz im Internet bestellen: Einfach danach googeln und sich ein schönes Stück aussuchen! **4. SPACHEL:** Mit einem Spachtel lässt sich der Beton ganz einfach anmischen – und zwar so lange, bis die Masse schön cremig ist. **5. EIMER:** Ein ideales Gefäß, um den Beton darin mit Wasser anzurühren, ist ein ganz normaler Plastikeimer. Den haben sicher die meisten im Haus. **6. PLASTIKFORM:** Für den Lampenfuß braucht man eine Form. Ihre Größe richtet sich natürlich nach dem Holzstück, das man verarbeiten will. **7. TEXTILKABEL:** Textilkabel gibt es in allen erdenklichen Farben zu kaufen! Wichtig ist, dass eine Fassung und ein Stecker verbaut sind. **8. GLÜHBIRNE:** Wir haben uns für eine schicke und sparsame LED-Glühbirne im Retro-Style entschieden. ■

\* gegenüber Glühbirnen



## RADIESCHENGRÜN-GREMOLATA

### Zutaten (für eine kleine Schüssel)

1 Bund Radieschengrün  
1 Handvoll Rauke  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 gehäufte TL Zitronenzesten  
4-5 EL kaltgepresstes Rapsöl  
Salz

- 1 Radieschengrün, Rauke und Knoblauch klein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen.
- 2 Mit Salz abschmecken und 30 Minuten durchziehen lassen.
- 3 Die Gremolata passt sehr gut zu Gebrilltem, auch als Marinade.

### DER BLOG

Mehr nachhaltige  
Rezepte gibt's auf  
→ [www.yeoldekitchen.com](http://www.yeoldekitchen.com)



# DIE *GRILLSAISON* VOLL AUSKOSTEN

Radieschen sind etwas Feines. Aber haben Sie schon einmal Radieschengrün verwendet? Die Fellbacher Eva und Philipp zaubern unter anderem damit leckere **BEILAGEN** zu Gegrilltem. Drei Rezeptideen aus ihrem **BLOG** Ye Olde Kitchen.

## AJVAR

### Zutaten

5-6 rote Paprika  
1 mittelgroße Aubergine  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote (oder mehr, je nach Schärfegrad)  
80 ml Olivenöl  
3-4 EL Apfelessig  
3-4 EL Wasser  
Salz und Pfeffer

- 1 Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Aubergine ebenfalls waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Chili grob hacken.
- 2 Knoblauch und Chili mit Olivenöl in einem Bräter anbraten. Anschließend das gewürfelte Gemüse hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Salz, Pfeffer, Essig und Wasser hinzugeben, bei mittlerer Hitze aufkochen und dann
- so lange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Alles glatt pürieren.
- 3 Die pürierte Masse mindestens eine Stunde weiter köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Am Schluss sollte die Flüssigkeit verdampft und das Ajvar dickflüssig sein.
- 4 Um das Ajvar zu konservieren, wird das heiße Ajvar in heiß ausgespülte Einmachgläser gefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt.



## BROT VOM GRILL

### Zutaten (für etwa acht kleine Grillbrote)

550 g Weizenmehl  
370 g Wasser (35 °C)  
10 g Hefe oder  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 EL Olivenöl  
1 EL Salz  
Pfeffer

- 1 Alle Zutaten für den Teig mit einem Holzlöffel zusammenrühren. Dann in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät fünf Minuten gut durchkneten.
- 2 Zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.
- 3 Anschließend zu einem Rechteck ausrollen, circa einen Zentimeter dick. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Zum Schluss handliche Stücke abschneiden und auf den Grill legen. Die Brote sollten relativ schnell aufgehen. Von beiden Seiten ein paar Minuten grillen, bis sie eine schöne braune Farbe haben. Entweder als Beilage zum restlichen Grillgut reichen oder aufschneiden und als Sandwich belegen.

**DIE  
FELLBACHER  
BLOGGER IM  
PORTRÄT**  
Seite 4



**DER WEG ZUM GEWINN**

Schreiben Sie die Lösung des Kreuzworträtsels mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse auf eine frankierte Postkarte und senden Sie diese an: **Stadtwerke Fellbach GmbH, Ringstraße 5, 70736 Fellbach**  
Oder Sie schreiben uns eine E-Mail mit dem Lösungswort und Ihrer Adresse an: **gewinnspiel@stadtwerke-fellbach.de**

**Einsendeschluss: 5. Oktober 2018**

Lösungswort des Kreuzworträtsels in Heft 2/2018: HITZEFREI  
Mit Ihrer Teilnahme an Gewinnspielen der Kundenzeitschrift Synergie akzeptieren Sie die folgenden Teilnahmebedingungen: Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen richtigen Lösungen verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden zur Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfolgt freiwillig, ohne Koppelung an sonstige Leistungen. Weitergehende Informationen zum Datenschutz können Sie unserer Datenschutzerklärung entnehmen, die unter [www.stadtwerke-fellbach.de/datenschutz](http://www.stadtwerke-fellbach.de/datenschutz) im Internet abrufbar ist oder die Sie bei uns postalisch anfordern können.



**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

Die glückliche Gewinnerin unseres letzten Rätsels in der Synergie ist Marion Schirö aus Fellbach. Sie gewann ein hochwertiges Glasbehältersset von WMF. SWF-Geschäftsführer Gerhard Ammon übergab den Preis. Zudem gratulieren wir den Gewinnern unseres Fellbachkennerrätsels der letzten Ausgabe, alle drei aus Fellbach. Sie bekommen von uns je einen Stromscheck im Wert von 100 Kilowattstunden geschenkt.

körperliche Erscheinung	▼	Gelegenheit	▼	▼	Männernamen	kosbar, selten	Mundtuchfessel	▼
keramische Erzeugnisse	▶					▼		6
▶	2			8	Fremdwortteil: drei		Papagei Mittel- und Südamerikas	
Hinterhalt		Augenblick		Pferdegangart	▼	4	▼	5
besitzanzeigendes Fürwort	▶	▼	3			Skat ausdruck	▶	
ländlich	▶				7	1		

Lösungswort

1
2
3
4
5
6
7
8

# EIN TOPF FÜR ALLES

Lösen Sie unser **KREUZWORTRÄTSEL** und gewinnen Sie einen Silit-Schmortopf Energy Red.



**KOCHKÜNSTLER** Fleisch bei hohen Temperaturen anbraten oder Gemüse bei schwacher Hitze garen: Mit dem Schmortopf der Topf-Serie Passion von Silit gelingen Rinderragout, Kürbisgratin und Nudelauflauf. Kochvielfalt pur mit nur einem Topf. Das hochwertige Material

Silargan bewahrt den natürlichen Geschmack der Zutaten und der Stahlkern im Boden speichert die Hitze für energiesparendes Kochen. Durch den Sichtkochdeckel haben Sie Ihre Kochkreation immer im Blick. Und nach getaner Arbeit: ab in die Spülmaschine! ■