

VOLLER EINSATZ FÜR DIE KUNDEN

Abteilungsleiterin Yvonne Binder entwickelt mit Ideen und Tatkraft den Service der SWF weiter

BIENEN-PARADIES IN SCHMIDEN

Gemeinsam mit Kunden setzen sich die Stadtwerke Fellbach für den Schutz von Insekten ein

RAN AN DIE RESTE: VON DEFTIG BIS SÜSS

Mit diesen Rezepten retten Sie trockenes Brot und schrumpeliges Obst vor der Mülltonne





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 - 17:30 Uhr Fr 8:00 - 13:00 Uhr

WIR SIND FÜR SIE DA

Gerhard Ammon, Geschäftsführer 0711 575 43-24

Stephan Rost, 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 (Bitte vorab einen Termin vereinbaren)

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, Curiestraße 5, 70563 Stuttgart, Redaktion: Sabine Sorg (SWF), Julia Knorr (trurnit), Bilder: Peter D. Hartung (S. 1, 9), Sabine Sorg (S. 3, 6, 8), Valentin Marquardt (S. 4, 5), Antagain/iStock (Bienen S. 6, 7), Trurnit GmbH (S. 9), Druck: hofmann infocom, Nürnberg



ENERGIEWENDE? NA KLAR! ABER ...

DIE DEUTSCHEN befürworten die Energiewende, lehnen die dafür notwendigen Maßnahmen aber eher ab. Das ergab eine aktuelle Umfrage des Forsa-Instituts. Umwelt- und Klimaschutz und der Ausbau erneuerbarer Energien genießen im Bewusstsein einen hohen Stellenwert, das tatsächliche Verhalten ist aber anders. Nur 24 Prozent der Bundesbürger würden eine Windkraftanlage in

ihrer Nachbarschaft akzeptieren, 43 Prozent würden sich daran stören und 27 Prozent wären aktiv dagegen. Ähnlich verhält es sich bei neuen Stromleitungen in der Nachbarschaft: Nur 30 Prozent fänden das okay.
43 Prozent würde das stören, 19 Prozent würden intervenieren. 78 Prozent der Deutschen befürchten außerdem, dass die Energiewende die Energiepreise steigen lässt.

Film: Elektroauto kaufen – ja oder nein?

Das Onlineportal www.smarter-fahren.de zeigt in einem Animationsfilm gute Gründe, warum sich die Anschaffung eines E-Autos lohnt.

→ mehr.fyi/e-auto

WERTLOSE BEWERTUNGEN

WISSENSCHAFTLER der TU Dortmund haben Testurteile der Stiftung Warentest für 1 322 Elektronikprodukte wie Toaster, Smartphones oder Kopfhörer mit Bewertungen von Amazon-Kunden verglichen. Ergebnis: Die Beurteilungen hatten wenig gemeinsam. Nur knapp ein Drittel der Testsieger bekam auch bei Amazon die meisten Sterne. Für die Forscher ist klar: Internetbewertungen eignen sich wenig, um die Qualität eines Produktes richtig einzuschätzen. Das hat mehrere Gründe: Kunden, die eine Rezension schreiben, sind meist sehr zufrieden oder haben sich geärgert – das Mittelmaß fehlt. Außerdem werden Internetbewertungen in vielen Fällen manipuliert. Dazu kommt, dass Amazon auch bei knapp 20 Prozent schlechten Urteilen noch vier Sterne vergibt.



FRISCHEKUR FÜR DIE WEBSEITE

Ob ZÄHLERSTAND eingeben, RECHNUNG ansehen oder günstigen Stromtarif finden: Auf dem neuen Internetauftritt der Stadtwerke Fellbach finden Sie ALLES AUF EINEN KLICK.

In wenigen Minuten zum Wunschtarif:

Mit dem SWF-Preisrechner günstige Strom- und Gasangebote finden.

> Jahresablesung so einfach wie nie: Zählernummer und Zählerstand

eingeben - fertig.

PRISECULE

PRISECULAR

PRISECU

Authentische Einblicke: Für die neue Webseite lie-

Für die neue Webseite ließen sich SWF-Mitarbeiter bei der Arbeit fotografieren.

Von der Umzugsmeldung bis zur Abschlagsänderung: Im Kundenportal bequem Strom- und Gastarif ver-

Ob Angebote, Fördermöglichkeiten oder Umwelttipps: Neues aus der Energiewelt lesen.

Jetzt reinschauen: www.stadtwerke-fellbach.de

"ICH BIN BEI DEN STADTWERKEN, WEIL ..."



PETER EISEMANN, FELLBACH

... ich dort gut betreut werde und mit meinem Tarif sehr zufrieden bin. Mir gefallen auch die Veranstaltungen wie 'Live im Park'."



GABI ROHOWSKY, FELLBACH

... ich immer freundlich und kompetent beraten werde. Ich würde niemals wechseln. Fellbach ohne unsere Stadtwerke geht gar nicht."



PETRA WAGNER, FELLBACH

... hier das Preis-Leistungs-Verhältnis und der Kundenservice stimmen. Mir gefallen auch die Veranstaltungen, "Live im Park" ist einfach super."

VOLLER EINSATZ FÜR DIE KUNDEN

Im Jahr 2008 begann **YVONNE BINDER** ihre Ausbildung bei den Stadtwerken Fellbach. Heute leitet die 27-Jährige die Abteilung Kundenprozesse und bringt den **SERVICE** engagiert voran.

as können wir für unsere Kunden noch verbessern? Diese Frage stellt sich Yvonne Binder täglich. Worauf es beim Kundenservice ankommt, weiß sie sehr gut, immerhin arbeitet die 27-Jährige bereits seit 11 Jahren bei den Stadtwerken Fellbach. 2008 begann sie ihre Ausbildung als Bürokauf-

frau – zuletzt leitete sie das Team Kundenservice. Anfang Juni hat sie von Stefan Rost die Leitung für die Abteilung Kundenprozesse übernommen – eine Herausforderung, die sie engagiert anpackt. "Ich möchte die Abteilung weiterentwickeln und die bereits guten Arbeitsabläufe weiter optimieren, sodass wir



DAVON PROFITIEREN SWF-KUNDEN

"Wir arbeiten stetig daran, unsere Prozesse zu optimieren. Bei uns hängt niemand ewig in der Warteschleife. Unsere Servicemitarbeiter sind gut ausgebildet und können den Kunden immer weiterhelfen."



unsere Kunden noch besser betreuen können", sagt Yvonne Binder. Ein wichtiges Ziel dabei: die Digitalisierung im Unternehmen vorantreiben.

OHNE WARTESCHLEIFEN

Allem voran sollen im Zuge dessen Standardprozesse im Service automatisiert werden, sodass mehr Zeit für die Kundenbetreuung bleibt. "Wir möchten auf Anfragen jeder Art immer so schnell wie möglich antworten", erklärt Yvonne Binder. Spätestens nach 20 Sekunden sollen Anrufe entgegengenommen werden. Ein Telefonsystem stellt sicher, dass stets genügend Mitarbeiter erreichbar sind. "Bei uns hängt niemand minutenlang in der Warteschleife", sagt die 27-Jährige stolz.

GEBALLTE FACHKENNTNIS

Neben dem Team Kundenservice besteht Yvonne Binders Abteilung aus zwei weiteren Teams. Die Mitarbeiter der Abrechnung und Marktkommunikation sorgen im Hintergrund mit ihrer Fachkenntnis dafür, dass Tausende Kunden in Fellbach und ganz Deutschland pünktlich ihre Rechnung erhalten. Zudem stehen sie in Kontakt mit Hunderten Stromlieferanten und Netzbetreibern und gewährleisten, dass Neukunden schnell und problemlos zu den SWF wechseln können. Das Team Forderungsmanagement wiederum arbeitet daran, bei Problemen immer die beste Lösung für den Kunden zu finden.

WISSEN TEILEN

Genauso wichtig wie die Kommunikation mit den Kunden ist der Informationsaustausch in der Abteilung. "Im Rah-

men meiner Bachelorarbeit habe ich ein System eingeführt, mit dem wir Wissen digital mit unseren Kollegen teilen und gemeinsam weiterentwickeln können", erzählt Yvonne Binder. Dort können alle Mitarbeiter selbst Beiträge veröffentlichen. Musteranschreiben, rechtliche Vorgaben, Anleitungen oder Protokolle wichtiger Ereignisse: Im "Käpsele", wie die SWF-Mitarbeiter die Datenbank liebevoll nennen, findet sich auf Fragen jeder Art schnell eine Antwort – das kommt natürlich auch den Kunden zugute.

RAUM FÜR GUTE IDEEN

Yvonne Binder freut sich darauf, sich auch in ihrer neuen Position mit Ideen und Tatkraft bei den Stadtwerken einzubringen. Vor Kurzem hat sie mit ihrer Kollegin Selina Zimmermann die neue Webseite entwickelt. Weitere Projekte stehen in den Startlöchern. Verantwortung zu übernehmen, hat sie von Anfang an gelernt: "Wenn hier jemand eine Idee hat, sagt unser Geschäftsführer immer: Schreiben Sie es auf, bilden Sie sich eine Meinung und machen Sie es, wenn Sie es gut finden." Ein Erfolgskonzept für die

DAS MAG **ICH AN DEN SWF**

"Es gefällt mir, dass wir kein riesiges Unternehmen sind. Das ist toll für die berufliche Entwicklung: Ich durfte mich schon früh einbringen und viel mitentscheiden. Die Stimmung unter den Kollegen ist sehr familiär und wir haben einen tollen Zusammenhalt."



BLUTENMEER FUR KLEINE SUMMER

Das Schmidener Feld bietet ein fünf Hektar großes PARADIES FÜR BIENEN, Rebhühner und Hasen. Ermöglicht haben das Projekt die Stadtwerke und einige ihrer Kunden.

in wahres Bienenkonzert ertönt im Frühjahr und Sommer auf dem Schmidener Feld. Landwirte haben dort bereits im letzten Jahr einige große Blumenwiesen angelegt. Ein Summen und Brummen, ein Sirren und Surren ist zu hören. wenn die Bienen von den violetten Blüten der Phacelia zu Malven, vom Klee zu den Sonnenblumen fliegen. Anlegen konnten die Landwirte die insgesamt fünf Hektar großen Blumenwiesen zwischen Getreide- und Gemüsefeldern dank der finanziellen Unterstützung der Stadtwerke und einiger ihrer Kunden.

STROMKUNDEN FÖRDERN BIENENWIESEN

Die Kunden der SWF-Stromtarife TreuePlus AquaS und TreuePlus RegioS haben mit ihrem Beitrag den Lebensraum für Insekten, Rebhühner und Feldhasen mit geschaffen: Je Kilowattstunde Strom, die sie beziehen, fließen 1,5 Cent in nachhaltige Projekte in und um Fellbach. Mal fördern die Beiträge den Bau einer regenerativen Stromerzeugungsanlage, mal Vorhaben, die den

> Der Stadtwerke-Honig stammt on den Bienen, die auf dem Schmidener Feld leben.





Bei einer Radtour zeigte SWF-Vertriebsmitarbeiter Rudolf Hutz den Kunden der Tarife TreuePlus RegioS und TreuePlus AquaS eine der Bienenwaben.

Klima- und Artenschutz unterstützen. In den letzten Jahren floss das Geld zum Beispiel in mehrere Photovoltaikanlagen auf den Dächern von Fellbacher Schulen sowie in Baumaterial für ein Wildbienenhotel. Die Blühwiesen in Schmiden sind das neuste Projekt.

STADTWERKE-HONIG

Die Entscheidung, die Blumenwiesen zu unterstützen, haben die SWF-Kunden gemeinsam getroffen. Für ihr Engagement winkt ihnen bald eine süße Belohnung: Vier Völker mit rund 150 000 Bienen leben mittlerweile in unmittelbarer Nähe der Wiesen und produzieren dort fleißig "Stadtwerke-Honig" — exklusiv für die TreuePlus RegioS- und TreuePlus AquaS-Kunden der SWF.

UMWELTSCHUTZ VOR DER HAUSTÜR

Sie möchten einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz in der Region leisten? Dann wählen Sie den Tarif TreuePlus RegioS oder TreuePlus AquaS:

- regionaler Strom aus hocheffizienten SWF-Blockheizkraftwerken oder Ökostrom zu 100 Prozent aus Wasserkraft
- ▶ langfristig faire Preise
- je Kilowattstunde 1,5 Cent netto als Förderbeitrag für Umweltschutzprojekte in Fellbach und der näheren Umgebung. Sie entscheiden mit, wofür das Geld eingesetzt wird.

Informieren Sie sich unverbindlich:

Telefon: 0711 575 43-210
E-Mail: kundenservice@
stadtwerke-fellbach.de
Mehr Infos: → www.stadtwerke-fellbach.de

EIN PARADIES FÜR BIENEN SCHAFFEN

TIPPS Die Zahl der Bienen ist in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen. Für unser Ökosystem sind sie jedoch unverzichtbar. So einfach schützen Sie die Insekten auf Ihrem Balkon oder im Garten:

- ▶ Bienenfreundliche Pflanzen setzen: zum Beispiel Kornblumen, Bienenfreund, Wiesensalbei oder Katzenminze. Fetthennen, Schneebeeren, Astilben und Funkien bieten Bienen im Herbst Nahrung, wenn andere Pflanzen bereits verblüht sind. Der NABU zeigt online, auf welche Pflanzen Bienen stehen: www.nabu.de.
- Wildnis zulassen: Lassen Sie ein paar Quadratmeter in Ihrem Garten unberührt, sodass dort Brennnesseln, Gräser und Klee sprießen.
- ► Im Herbst vorsorgen: Wenn im Frühjahr die ersten Bienen fliegen, benötigen sie besonders viel Nahrung. Wer im Herbst Zwiebeln von Schneeglöckchen, Krokussen oder Narzissen setzt, verhilft Bienen zu einem guten Start ins Jahr.
- ▶ Gärtnern ohne Gift: Verzichten Sie auf Pestizide.
- ► Ein Bienenhotel bauen: Kleine und große Nisthilfen bieten Insekten einen Unterschlupf. Sie sollten vor direkter Sonneneinstrahlung, Wind und Regen geschützt sein.



Foto: miroslavmisiura/iStock

BUS, BAHN, E-AUTO

Mit dem **E-CARSHARING**-Angebot der Stadtwerke können Autofahrer in und um Fellbach Elektromobilität **ERLEBEN** – ganz ohne Investition. Insbesondere für Gelegenheitsfahrer sind die vier Elektroautos eine praktische Alternative.

ür alle, die mit Bus und Bahn oder dem Fahrrad zur Arbeit fahren und nur ab und zu ein Auto benötigen, sind die vier E-Carsharing-Fahrzeuge der Stadtwerke Fellbach die optimale Ergänzung im Mobilitäts-Mix. Auch Markus Brendel aus Fellbach hat die E-Autos schon ausprobiert. Der 50-jährige Familienvater fährt bereits seit einigen Jahren privat wie beruflich ein Elektroauto und ist auch mit dem neuen E-Carsharing-Angebot der SWF rundum zufrieden. "Ich nutze regelmäßig Sharing-Angebote im Mobilitätsbereich", berichtet Brendel, "daher finde ich es sehr gut, dass E-Carsharing nun auch vor meiner Haustür möglich ist."

E-MOBILITÄT AUSPROBIEREN

Gemeinsam mit dem Calwer Start-up-Unternehmen deer GmbH möchten die Stadtwerke mit ihrem Carsharing-Angebot die E-Mobilität in der

IHR WEG ZUM E-CARSHARING

Sie brauchen nur ab und zu ein Auto? Dann testen Sie das umweltfreundliche E-Carsharing-Angebot der SWF.

- Registrierung online oder bei den SWF, Führerscheinprüfung ausschließlich persönlich vor Ort.
- Buchung der E-Autos online, per App oder telefonisch.
- Mit dem zugeteilten Chip öffnen und verriegeln Sie das Fahrzeug.
- Abholung und Rückgabe an einer der E-Carsharing-Stationen.
- Jährliche Grundgebühr: 34,90 Euro; Stundentarif: 6,50 Euro; Tagestarif: 34,90 Euro (24 Stunden)
- Es entstehen keine zusätzlichen Kosten für das Laden an den vier SWF-Ladesäulen in Fellbach (Kirchhofstraße, Eisenbahnstraße), Schmiden (Bühnerstraße) und Oeffingen (Hauptstraße).

Mehr Informationen beim Kundenservice der Stadtwerke Fellbach: Tel. 0711 575 43-210 kundenservice@stadtwerke-fellbach.de

Region weiter vorantreiben. Seit Juni stehen in Fellbach zwei Renault ZOE und zwei VW e-Golf zum Teilen bereit. "Mit den Fahrzeugen möchten wir einen Beitrag zur sauberen Mobilität in Fellbach leisten", sagt SWF-Vertriebsleiter Heiko Miola. "Außerdem sollen sie dazu ermuntern, E-Mobilität einfach und unkompliziert auszuprobieren und zu erleben."

EINFACHE REGISTRIERUNG

Unkompliziert ist auch der Zugang zum E-Carsharing: Der Fahrer lässt sich einmalig registrieren und seinen Führerschein prüfen, schon kann er bequem ein E-Auto buchen. Die Buchung erfolgt online, per Smartphone-App oder telefonisch. Markus Brendel ist überzeugt: "Wenn man einmal auf ein Elektroauto umgestiegen ist, will man eigentlich kein anderes Auto mehr fahren. Man muss es einfach mal ausprobieren." Dafür bietet das E-Carsharing-Angebot der SWF die optimale Gelegenheit.

Mehr Infos: → www.stadtwerke-fellbach.de/ elektromobilitaet







RADFAHREN ENTSPANNT IM JOB

STUDIE Wer mit dem Auto zur Arbeit fährt, kennt das Gefühl: Je länger es dauert, desto mieser die Laune. Wissenschaftler der University of East Anglia in Norwich kamen in einer Langzeitstudie mit 18 000 Personen zu einem erstaunlichen Ergebnis: Während die Zufriedenheit von Autofahrern bei steigender Dauer zum Arbeitsweg abnimmt, ist es bei Fahrradpendlern genau umgekehrt – je weiter der Weg, desto besser! Außerdem gaben Autopendler um 13 Prozent häufiger als Radfahrer an, unter Stress zu leiden und sich auf der Arbeit schlecht konzentrieren zu können. Also: Radfahrer arbeiten besser und entspannter!

WALLBOXEN FÜR ZU HAUSE

TEST Der ADAC hat Wallboxen zum heimischen Aufladen von Elektroautos getestet und nahm zwölf Heimladegeräte genauer unter die Lupe. Sieger bei schnellen Wallboxen mit einer Ladeleistung von 22 Kilowatt (kW) wurde die Ladesäule Amtron Xtra 22 CS von Mennekes (Preis: 1 900 Euro). Bei den 11-kW-Geräten kam die eMH1 von ABL (895 Euro) auf den ersten Platz. Empfehlenswert ist auch die Keba Ke-Contact P30 mit 4,6 kW Leistung (762 Euro). Dagegen warnen die Tester vor Billig-Wallboxen: Bei Fehlermeldungen schalteten die geprüften Geräte den Ladestrom nicht ab.

FELLBACHKENNER AUFGEPASST!

Die beiden Fotos sind bei **LIVE IM PARK** aufgenommen worden. 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 13. Oktober 2019 an: Stadtwerke Fellbach GmbH, Stichwort "Fellbachkenner", Ringstraße 5, 70736 Fellbach. Oder schicken Sie eine E-Mail mit denselben Angaben an: fellbachkenner@stadtwerke-fellbach.de. Auf beiden Wegen: Name, Anschrift und Telefonnummer bitte nicht vergessen! Hinweise zur Teilnahme und zum Datenschutz siehe Seite 16.

9

ie Angebote der Energiediscounter klingen verlockend. Doch die Pleiten von Anbietern wie BEV, E:veen oder Energycoop in jüngster Zeit verraten: Der Preis ist nicht alles. Zwar muss in Deutschland niemand im Dunkeln sitzen, wenn sein Stromanbieter Insolvenz anmeldet – der örtliche Grundversorger

springt dann ein. Aber Ärger bringt die Pleite allemal: Wer zum Beispiel einen günstigen Tarif mit Vorkasse gewählt hat, sieht sein Geld womöglich nicht wieder. Das muss nicht sein: Stromtarife mit fairen Konditionen gibt es auch bei sicheren Energieversorgern. Eine Anleitung, wie Sie den richtigen Tarif finden.

2

VERTRAGSKONDITIONEN

PREIS.

Wer online einen neuen Stromtarif sucht, landet schnell auf Vergleichsportalen wie Verivox oder Check24. Verbraucherschützer werfen den Betreibern vor, nicht unabhängig zu agieren und ungünstige Kriterien auszublenden. Oft fließen Neukunden-Boni in die Berechnung ein. Wird der Vertrag nach der Erstlaufzeit nicht gekündigt, läuft er häufig zu ungünstigen Konditionen weiter. Auch vor Paketpreisen warnen Verbraucherschützer. Hierbei zahlt man für eine festgelegte Abnahmemenge. Wer mehr verbraucht, für den wird es teuer; zu viel gezahlte Kilowattstunden verfallen.

TIPP: Geben Sie genau an, wonach Sie suchen. Entfernen Sie die Häkchen bei Bonuszahlungen, Vorauskasse, Preispaketen und anderen Konditionen, die einen echten Vergleich erschweren. Sie möchten sich nicht dauernd mit dem Stromtarif beschäftigen und jedes Jahr den Anbieter wechseln? Dann fahren Sie am besten mit einer längeren Vertragslaufzeit. Vorteil: Viele Stromanbieter gewähren in diesem Fall Rabatte. Wer sich für eine längere Mindestvertragslaufzeit entscheidet, wählt am besten einen Tarif mit Preisgarantie wie die TreuePlus-Tarife oder den net(t)STROM-Tarif der SWF: Sie schützen vor Preiserhöhungen während der Vertragslaufzeit. Allerdings gilt die Preisgarantie in der Regel nur für den Verbrauchspreis, den Grundpreis und die Netzentgelte. Ausgenommen sind die staatlich festgelegten Preisbestandteile – also Steuern, Abgaben und die Mehrwertsteuer. Steigen zum Beispiel Abgaben wie die EEG-Umlage, steigt auch der Strompreis – trotz Preisgarantie.

3 SERVICE

Reine Online-Tarife sind zwar billig, bieten aber weniger Service. Wer Wert auf eine persönliche Beratung vor Ort legt, sollte einen lokalen Versorger wie die Stadtwerke Fellbach wählen. Statt stundenlang in der Warteschleife eines Callcenters zu hängen, lassen sich Fragen im persönlichen Gespräch mit den SWF-Mitarbeitern schneller und individueller klären. Darüber hinaus bieten die Stadtwerke weitere Angebote aus einer Hand: Sie versorgen ihre Kunden mit Erdgas und Trinkwasser und beraten sie bei der energetischen Modernisierung ihres Eigenheims.

4 ANBIETER

Die Stadtwerke Fellbach kennen sich mit dem Stromeinkauf bestens aus. Ihre Kalkulationen sind solide und halten auch Schwankungen auf dem Energiemarkt stand. Deshalb droht keine Insolvenzgefahr. Als lokaler Energieversorger spielen die SWF zudem eine wichtige Rolle für die wirtschaftliche, kulturelle und soziale Entwicklung von Fellbach. Das unterscheidet sie von ortsfremden Wettbewerbern. Die Stadtwerke arbeiten mit heimischen Dienstleistern, Handwerksbetrieben und Industrieunternehmen zusammen und sichern Arbeitsplätze und Kaufkraft vor Ort. Ihre Steuern und Abgaben fließen in die kommunalen Kassen. Sie fördern Vereine sowie kulturelle und soziale Einrichtungen, die allen Bürgern zugutekommen.



RESTLOS GLÜCKLICH

Kaum jemand gibt es gerne zu, wohl fast jeder tut es – Essen wegwerfen. Unser Illustrator Adrian will's wissen: Lässt sich diese **VERSCHWENDUNG** vermeiden?

anche Sätze bleiben hängen. Der Satz "Essen wirft man nicht weg" von meiner Oma ist so einer. Als ich heute Morgen die Sachen fürs Frühstück aus dem Kühlschrank holen will, klingen mir ihre Worte wieder in den Ohren: Hinter den Frischhalteboxen für Wurst und Käse, den Joghurts und den Trauben finde ich gleich zwei Gurken mit weichen und feuchten Stellen. Tja, die hab ich wohl zu gut versteckt und dann vergessen.

Hier mal ein trockenes Brot, das in die Mülltonne wandert, da mal eine braune Banane. Klar, das passiert jedem. In Summe kommt da ganz schön was zusammen: Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden laut Bundeszentrum für Ernährung jedes Jahr in Deutschland weggeworfen. Die Deutsche Umwelthilfe rechnet sogar mit 18 Millionen Tonnen. Mehr als die Hälfte davon geht auf das Konto der Privathaushalte. Dabei wären viele Lebensmittel, die entsorgt werden, noch gut.

INVENTUR IM KÜHLSCHRANK

Meine Freundin und ich versuchen bereits, Essensabfälle zu vermeiden. Wir schreiben vor dem Einkaufen Listen, damit wir uns auf das beschrän-

ken, was wir brauchen. Wir schauen nicht nur aufs Mindesthaltbarkeitsdatum von Produkten, weil die meisten viel länger genießbar sind. Und wir nehmen zu viel Gekochtes am nächsten Tag in Tupperdosen mit ins Büro. Umso ärgerlicher, wenn dann trotzdem was verdirbt. Geht das nicht noch besser?

Den "Gurken-Vorfall" nehmen wir zum Anlass, unsere Vorräte zu checken und den Kühlschrank neu zu sortieren. Damit man beim Reinschauen sieht, was drin ist. Gar nicht so leicht, denn wir haben echt viel Zeug. Da hilft nur eine schlaue Anordnung: Was schnell





Adrians Tipps gegen Verschwendung: Reste gut verschlossen halten, nur mit Plan einkaufen gehen und vermeintlich abgelaufenen Lebensmitteln eine Chance geben. Einfach anschauen, beschnuppern oder probieren. Bei Eiern verrät der Wassertest, ob sie noch frisch sind. Wer seinen Kühlschrank-Inhalt fotografiert, behält seine Vorräte auch unterwegs im Blick.

verbraucht werden muss, kommt nach vorne. Was sich noch eine Weile hält, lagert in zweiter Reihe. Praktisch: Nach dieser Inventur steht auch das Menü für heute Abend fest. Es gibt Penne mit mediterranem Gemüse, dazu einen kleinen Salat und zum Nachtisch Joghurt mit Trauben.

PLANEN UND IMPROVISIEREN

Um beim nächsten Supermarkt-Besuch nicht wieder zu viel zu kaufen, besprechen wir die kommenden Tage ein bisschen genauer als sonst. Kommt jemand zu Besuch? Gehen wir mal auswärts essen? Was haben wir an Zutaten, die bald weg müssen? Wer hätte gedacht, dass solche Fragen einen ganzen Abend füllen. Am Ende haben wir einen Wochenplan mit Einkaufstagen und -listen sowie ungeahnt kreative Rezept-Ideen. Unsere Erkenntnis: Es braucht vor allen Dingen Zeit zum Mitdenken, um Lebensmittelverschwendung zu stoppen. Und die Bereitschaft, sich intensiv mit dem eigenen Konsum auseinanderzusetzen.

Mit unserer Wochenplanung fahren wir tatsächlich ganz gut. Hilfreich finde ich verpackungsfreie Supermärkte mit Abfüllstationen. Hier können wir genau so viel Reis, Nudeln oder Müsli zapfen, wie wir wollen. Ganz nach Plan läuft unser Einkauf trotzdem nicht – manche Angebote sind einfach zu verlockend. An der Schale mit Heidelbeeren komme ich nicht vorbei. Zu Hause denke ich leider nicht mehr daran, die Beeren zu sortieren und die angematschten ins Tiefkühlfach zu packen. Am nächsten Morgen sind einige schon verschimmelt.

Zudem stelle ich fest, dass es auch Nachteile bringen kann, wenn man gut plant und vom Essen keine Reste bleiben: Im Büro stehe ich am nächsten Tag ohne Mittagessen da. Kurzerhand beschließe ich, die App "Too good to go" auf dem Smartphone zu testen. Darüber kann man bei Restaurants, Bistros oder Supermärkten übrig gebliebene Portionen bestellen, die sonst weggeworfen werden. Kostet nicht viel, dafür erfährt man erst beim Abholen, was man genau bekommt. In dem Café, das ich aussuche, sind es ein Wrap und ein Obstsalat. Echt lecker – und viel zu schade für die Tonne!

OMA HAT RECHT

Fazit nach einer Woche als Essensretter: Es gibt viele kleine Tricks und Kniffe. Ohne Aufwand geht's allerdings nicht. Eigentlich müsste ich jeden Tag prüfen, wie es um die frischen Lebensmittel zu Hause steht und dann etwas damit machen. Das ist nicht immer umsetzbar. Aber ich will's weiterversuchen. Denn Essen ist kein Müll. da hat meine Oma schon recht.

DIE INNEREN WERTE ZÄHLEN

Obst und Gemüse mit optischen Macken schaffen es oft gar nicht erst in die Supermarktregale. Oder die unschönen Exemplare bleiben dort so lange unberührt liegen, dass sie nach Ladenschluss entsorgt werden. Dabei schmecken krumme Karotten oder besonders kleine Kartoffeln genauso gut wie Ware ohne Schönheitsfehler. Wer auch Wunderlingen eine Chance gibt, tut bereits beim Einkauf etwas gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

GfK-Studie, 2017

Zutaten (für 4 Personen)

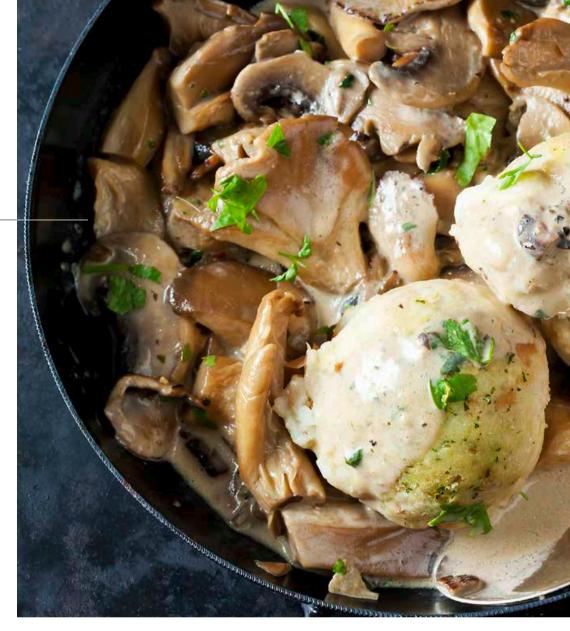
SEMMELKNÖDEL:

- 250 g Brötchen (Semmeln, Weißbrot, Brezeln, Toastbrot etc.*)
- 4 Eier
- 130 ml warme Milch
- 1 bis 3 Zwiebeln je nach Sorte (Schalotten, Gemüsezwiebeln etc.*)
- 1 bis 2 TL Fett (Butter, Olivenöl, Butterschmalz etc.*)
- Fein gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie etc.*)
- · Salz, Pfeffer nach Geschmack

PILZSAUCE:

- ca. 700 g Pilze (Austernpilze, Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge etc.*)
- 1 bis 3 Zwiebeln je nach Sorte (Schalotten, Gemüsezwiebeln etc.*)
- 1 bis 2 TL Fett (Butter, Olivenöl, Butterschmalz etc.*)
- ca. 200 g/ml Sahne (Schmand, Crème fraîche, Frischkäse, Milch etc.*)
- Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack

^{*}was gerade im Haus ist und weg muss



AUS RESTEN FEINES ZAUBERN

Was tun mit schrumpeligem Obst, dem Brot von vorgestern und dem geöffneten Becher Sahne im Kühlschrank? Ab in die Pfanne damit! Aus **ÜBERBLEIBSELN** lassen sich im Handumdrehen raffinierte Gerichte zubereiten.





SEMMELKNÖDEL MIT RAHMPILZEN

- 1 Backwaren mit lauwarmer Milch übergießen und circa 5 Minuten ziehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Zwiebeln klein hacken, in Fett andünsten und mit Eiern, Kräutern, Salz und Pfeffer zur Masse geben. Mit den Händen gut durchkneten und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Hände mit Wasser befeuchten und aus der Masse Knödel formen.
- 3 Einen ausreichend großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, die Knödel dazugeben und sofort die Hitze reduzieren. Die Knödel etwa 15 Minuten simmern lassen.
- 4 In der Zwischenzeit Fett in einer Pfanne erhitzen und zuerst die klein gehackten Zwiebeln anschwitzen, dann die in Scheiben geschnittenen Pilze. Wenn alles leicht gebräunt ist, die Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwa 5 Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen.
- **5** Knödel mit Pilzsauce auf tiefen Tellern anrichten und mit ein paar frischen Kräutern garnieren.

ARME RITTER IN SÜSS

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Scheiben Backwaren (Weißbrot, Hefezopf, Kuchenrest, Semmeln, Toastbrot etc.*)
- 2 bis 3 Eier je nach Größe
- 100 ml Milch (Sahne, Sojamilch etc.*)
- 20 g Fett (Butter, Pflanzenöl, Margarine etc.*)
- 1 bis 2 TL Zucker (Birkenzucker, Stevia, Süßstoff etc.*)

FÜR DAS TOPPING

- Zimt oder Vanillezucker nach Geschmack
- 2 bis 4 TL Zucker, Ahornsirup oder Honig*
- Früchte* nach Bedarf und Geschmack
- Nüsse* nach Bedarf und Geschmack
- *was gerade im Haus ist und weg muss

- 1 Eier aufschlagen und mit den flüssigen Zutaten sowie den Süßungsmitteln verquirlen.
- 2 Die Backwaren in Scheiben schneiden, auf Teller oder in eine flache Form legen und mit der Masse übergießen. So lange stehen lassen, bis sich die Scheiben schön vollgesogen haben.
- 3 Fett in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben jeweils von beiden Seiten für etwa 3 Minuten goldbraun braten.
- 4 Die ausgebackenen Armen Ritter auf Tellern arrangieren. Mit geschnittenen Früchten und gehackten Nüssen bestreuen, nach Geschmack süßen.

TIPP: Arme Ritter gibt es in allen Varianten. Wer es herzhaft mag, schmeckt die Eiermasse mit Salz und Pfeffer ab und überbackt die Brotscheiben mit Käse.



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

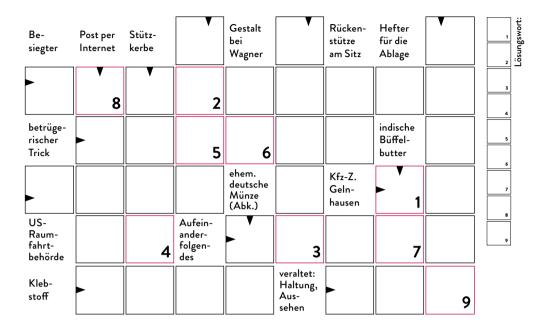
Einsendeschluss: 13. Oktober 2019

Lösungswort des Kreuzworträtsels in Heft 2/2019: REISEZEIT 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 Rechtsweig 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 reiwillig, ohne Koppelung an sonstige Leistungen. Weitergehende Informationen zum Datenschutz konnen Sie unserer Datenschutzerklärung enthehmen, die unter www.stadtwerke-felblach.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 Birgit Blumenstein aus Fellbach. Sie gewann einen Wireless Speaker von Metmaxx®. Rainer Seeger, Technischer Abteilungsleiter bei den SWF, übergab den Preis. Außerdem gratulieren wir den Gewinnern unseres Fellbachkennerrätsels der letzten Ausgabe. Sie bekommen von uns je einen Stromscheck im Wert von 100 Kilowattstunden geschenkt.



MEISTER IN DER KÜCHE

Lösen Sie unser **KREUZWORTRÄTSEL** und gewinnen Sie mit etwas Glück den Dampfdruck- und Multikocher MD 1000 von Rommelsbacher.

BRATEN, SCHMOREN, DÄMPFEN oder Milchreis und Joghurt zubereiten: Toben Sie sich kulinarisch aus – mit dem Dampfdruck- und Multikocher von Rommelsbacher. Er

vereint gleich neun Küchengeräte in einem. So zaubern Sie nicht nur vielfältige Leckereien, sondern sparen auch noch Zeit und Geld. Das Multitalent bereitet Speisen



bis zu 70 Prozent schneller zu als herkömmliche Kochverfahren und verbraucht dabei 50 Prozent weniger Energie. Schwingen Sie nicht länger den Kochlöffel – die 14 Kochprogramme,

mit und ohne Dampfdruck, übernehmen ab jetzt für Sie. Nach Gebrauch lässt sich der kompakt gebaute Küchenhelfer platzsparend verstauen.