

DIREKT

AUSGABE 2 | 2021

MAGAZIN DER
ENERGIEVERSORGUNG
LIMBURG

PORTRÄT

LEIDENSCHAFT FÜR EIS

Italienischer Genuss im Eiscafé Venezia → Seite 4

Foto: Michael Schmidt

EVL
Energieversorgung Limburg

www.evl.de

L-GAS

Neue Erdgasqualität
ab 2022 → Seite 7

SÜSSER SOMMER

Fruchtige Eiscreme
einfach selbst machen → Seite 12



Lade dein Auto ganz
einfach zu Hause.



evl-charge.de

**SICHERE
DIR DEINE
INTELLIGENTE
WALLBOX
MIT FÖRDERUNG!**

EVL
Energieversorgung Limburg

Kontaktiere uns unter
smartmarkets@evl.de oder 06431 2903-244

EDITORIAL



Gert Vieweg,
Geschäftsführer der
Energieversorgung
Limburg

Liebe Leserinnen und Leser,

etwas, das wir immer häufiger feststellen: Das letzte Jahr hat uns gezeigt, wie wichtig es ist, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Und dazu motiviert, Projekte anzugehen, die uns besonders am Herzen liegen. Unter anderem machen wir uns als Energiedienstleister verstärkt Gedanken um den Klimaschutz. Mobilität ist dabei ein zentraler Faktor. Denn in Zeiten von Homeoffice, in denen viele Menschen nicht mehr so häufig unterwegs sind, fangen wir an, sie zu überdenken. So steigen beispielsweise die Zulassungszahlen von E-Autos immens. Eine Entwicklung, die wir sehr begrüßen und bei der wir unsere Kundinnen und Kunden unterstützen möchten. Umso mehr freuen wir uns darüber, Ihnen EVLcharge vorzustellen. Unsere leistungsstarke Wallbox lädt Ihr E-Auto direkt bei Ihnen zu Hause – ob in Ihrer Garage oder unter

Ihrem Carport. Mehr dazu lesen Sie weiter unten oder auf unserer Website.

Darüber hinaus erfahren Sie in dieser neuen Ausgabe der DIREKT alles zum größten Infrastrukturprojekt in der Geschichte der Gasversorgung, an dem auch die EVL zurzeit arbeitet. Infos zum aktuellen Stand der sogenannten Marktraumumstellung lesen Sie auf Seite 7.

In unserer Titelgeschichte hingegen geht es diesmal um puren Genuss – nämlich um echtes italienisches Eis. Im Eiscafé Venezia verwöhnt Familie De Luca ihre Gäste mit leckerem, hausgemachtem Gelato. Was die cremige Köstlichkeit so besonders macht, lesen Sie im Porträt auf Seite 4. Zudem haben Sie die Chance, einen von zehn Gutscheinen fürs Eiscafé zu gewinnen. Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Herzlichst Ihr

EVLCARGE – INTELLIGENTES LADEN ZU HAUSE

Ein wahres Energiebündel: EVLcharge ist die Lösung der EVL zum schnellen und sicheren Laden von Elektrofahrzeugen zu Hause.

Das Interesse an Elektroautos steigt. Am 1. Januar 2021 gab es rund 309.100 zugelassene E-Autos in Deutschland – ein Plus von 126 Prozent im Vergleich

zum Vorjahr. Um der wachsenden Nachfrage und der gut ausgebauten Ladenetzinfrastruktur in Limburg auch im Privaten gerecht zu werden, offeriert die EVL mit EVLcharge intelligente Wallboxen für zu Hause – und hat für jeden Bedarf ein passendes Modell im Portfolio. Auf Wunsch lassen sich die



zu 900 Euro je Ladepunkt. Auch die EVL gewährt Kunden und Neukunden des Stromliefervertrages StromPartner Natur einen Bonus.

Das Team Smart Markets berät hierzu gerne telefonisch unter der Nummer (06431) 2903-244 oder per E-Mail an smartmarkets@evl.de.

Modelle auch mit einer Photovoltaikanlage sowie Speichersystemen kombinieren. Weitere Anreize für die Anschaffung einer Wallbox sind die umfangreichen Fördermöglichkeiten: Die KfW Bankengruppe bezuschusst den Kauf einer entsprechenden Ladestation mit bis

SO ERREICHEN SIE UNS

Service-Nummer:

0800 655 49 00

EVL-Servicecenter
Bahnhofstraße 17

Mo, Di, Do, Fr 9.30 bis
13.30 Uhr, 14 bis 18 Uhr
Mi und Sa 9.30 bis 14 Uhr

Hauptstelle

Ste.-Foy-Straße 36
Mo bis Fr 8 bis 16 Uhr

Service-Nummer

Telefon (0 64 31) 2903-800
Telefax (0 64 31) 2903-692

**Störungsnummer Strom,
Wasser und Wärme:**

Telefon (0 64 31) 2903-1 11

Störungsnummer Erdgas:

Telefon (0 64 31) 2903-4 44

E-Mail: evl@evl.de

Internet: www.evl.de

Impressum

Herausgeber: Energieversorgung Limburg GmbH, Ste.-Foy-Straße 36, 65549 Limburg, Telefon (06431) 2903-800, www.evl.de
Redaktion: Daniela Löw (verantw.), Elena Friedrich.
Verlag: trurnit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn.
Gestaltung: trurnit GmbH – trurnit Publishers, Ottobrunn
Druck: hofmann infocom GmbH, Emmericher Straße 10, 90411 Nürnberg.
Die Rechte am Titel „DIREKT“ liegen beim Verlag.
Chlorfrei gebleichtes Papier

Gelato nach Familientradition

Vor zehn Jahren übernahm Barbara De Luca das Eiscafé Venezia, seit 2018 führt sie es allein. Sie stammt aus einer Familie mit langer Eis-Tradition. Ihr Vater betrieb ein Eiscafé in Bingen

und ein weiteres in Herborn. Viele Jahre lebte De Luca mit ihrer Mutter und den Geschwistern in Refrontolo, einem kleinen Ort in der Nähe von Treviso. Fast jedes Jahr fuhr die Familie in den Sommerferien zu ihrem Vater nach Deutschland. „Ich habe viel von meinem Vater gelernt“, sagt sie über die Kunst der Eisherstellung. Und weiter: „In dem Ort, aus dem meine Familie stammt, leben im Sommer nur ganz wenige Men-

schen. Sie arbeiten alle in Eiscaféen in Deutschland.“ Von Oktober bis Februar macht das Venezia Betriebsferien. Dann ist De Luca mit ihrer Familie in Italien. „Im Sommer müssen wir alle sehr viel arbeiten, im Winter erholen wir uns davon“, sagt sie.



LEIDENSCHAFT FÜR EIS

Das Eiscafé Venezia in der Limburger Altstadt ist ein liebevoll geführter Familienbetrieb. Hier gibt es auch im Corona-Lockdown leckere Eiskreationen in bester italienischer Tradition.

Die Zauberküche des Eiscafé Venezia liegt direkt über dem Café am Kornmarkt in der ersten Etage. Hier summen die Kühlen der Eismaschinen und mannshohen Kühlschränke aus Edelstahl. Es ist das Reich von Daniele Quarta. Der 49-Jährige macht seit 30 Jahren Eis, seit fünf Jahren arbeitet er im Eiscafé Venezia. Hier ist er als Maestro del Gelato für die Herstellung der süßen Leckerei zuständig. Drei

Dinge sind dabei wichtig: „Hochwertige Zutaten, eine Waage und vor allem die Hygiene“, zählt er auf. In einem großen Messbecher ruht eine cremige Mixtur, die er vorher aus Milch, Zucker und anderen Zutaten zusammengestellt hat. „Das wird Stracciatella-Eis“, sagt er. Eine halbe Stunde musste die Mischung ruhen, damit sie sich verbindet. Daniele Quarta gibt alles in die Trichteröffnung der Eismaschine.

Natürliche Aromen

Mit dabei ist auch seine Chefin Barbara De Luca, die 33-jährige Besitzerin des Eiscafé – und zugleich auch die Schwägerin des Maestro del Gelato. Hier oben entstehen vor allem in der kühleren Jahreszeit jene Eisrezepte, die Jung und Alt in Limburg die Tage versüßen. „Wir stellen nichts her, was wir nicht selbst lecker finden“, sagt Barbara De Luca. Dabei setzt sie auf natür-

liche Aromen. Bei so viel Eis in unmittelbarer Reichweite: Ist da nicht die Versuchung zu naschen groß? Der Eishersteller Daniele Quarta erzählt: „Ich probiere nur, sonst esse ich vielleicht zwei-, dreimal im Jahr Eis.“ De Luca hingegen schwärmt: „Ich nasche jeden Tag Eis.“

In der Kühlvitrine im Erdgeschoss stehen hinter einer Glasscheibe die bunten Eissorten zweireihig in Edelstahlbehältern



Fotos: Michael Schmidt

Aus Milch, Zucker und anderen Zutaten stellt Daniele Quarta leckeres Stracciatella-Eis her.

bereit. Sie sind mit Kaffeebohnen, Haselnüssen, Frucht-, Karamell- und Schokosoßen reichlich dekoriert. Selbst vormittags im März kommt das gut an. Zum Beispiel bei einer Schulklasse, die vor dem Eiscafé wartet. „Ich hätte gerne eine Kugel Erdbeere. Eine Kugel Cookies, bitte. Eine Kugel Bananeneis“, rufen sie. Aber es ist anders als sonst. Eine Lehrerin kommt hinein, bezahlt für alle, dann muss sich jedes

Kind einzeln Waffel oder Becher holen. Die Außenterrasse am Kornmarkt ist trotz Sonnenschein unbenutzt, die Stühle an den fünf Tischen in dem kleinen Café leer. Die Corona-Bilanz von Barbara De Luca bisher: „Durch Corona haben wir viel Verlust. Anfangs war alles zu, im Sommer durften wir dann mit einer kleinen Gästeanzahl öffnen.“ In diesem Jahr gibt es bisher nur Eis zum Mitnehmen. Im Vergleich zur

Gastronomie oder zu den Einzelhändlern sagt sie: „Wir haben noch Glück gehabt, ich möchte mich nicht beschweren.“

Ein Fest für die Augen

Gut 35 Eissorten hat das Eiscafé Venezia im Sortiment, aktuell finden 26 in der Eiseisvitrine Platz. Was die Kunden auf den Geschmack bringen soll, ist kein Zufall, weiß Eismacher Daniele Quarta: „Am wichtigsten ist eine

schöne Auslage. Denn das Auge isst mit. Morgens ist die Gestaltung der Vitrine Aufgabe Nummer eins.“ Selbst bei der Farbordnung kennt er nur wenige Kompromisse. „Nicht zu viele braune Eissorten sollten nebeneinander angeordnet sein“, erklärt er. Doch was sind die Favoriten in Limburg? Cafébesitzerin Barbara De Luca meint, nicht nur

Lesen Sie weiter auf Seite 6 >>



Für jeden etwas dabei: 35 Eissorten hat das Eiscafé Venezia im Sortiment.



Im Venezia kommen auch Kaffee-Genießer auf ihre Kosten.



Darf es etwas Besonderes sein? Eine Waffel mit Schokorand sorgt für das gewisse Extra.



Fotos: Michael Schmidt

Francesca Botteon dekoriert am liebsten die Eisbecher.



Auch Tochter Aurora verbringt gern Zeit im Eiscafé.

>> Fortsetzung von Seite 5

Klassiker wie Vanille, Schokolade und Stracciatella würden bestellt. „Viele Leute kommen hierher, um unser Joghurt-Holunder-Eis zu probieren“, freut sie sich. Im Sommer gibt es im Venezia vor allem fruchtige Sorten mit Highlights wie Pfirsich mit Rosenblättern oder Zitrone mit Anis. In den kälteren Monaten stehen eher Milcheissorten auf dem Programm wie das Nuss-Schokoeis „Bacio“ oder Apfelstrudeleis. Das Venezia hat aber auch ganz ungewöhnliche Sorten, die gerade Kinder leidenschaftlich gerne ausprobieren. Zum Beispiel gibt es für eine bestimmte Zeit „Troll-Eis“. Es hat eine lila Farbe, kleine Trollfiguren hocken darauf, inmitten eines Betts von glitzernden Zuckersplittern. „Hier kommt die Farbe von der Alge Spirulina, die aus Italien stammt“, erklärt Barbara De Luca. Mit ihrem Eis wollen sie jedem Geschmack und besonderem Kundenwunsch

entgegenkommen. Zum Beispiel auch mit veganen Sorten wie Zartbitterschokolade.

Alle helfen mit

Wie es sich in einem Familienbetrieb gehört, sind im Eiscafé Venezia alle Generationen unter einem Dach versammelt. Auch Aurora, die fünfjährige Tochter von Barbara De Luca, übt sich bereits als Eiskennerin. „Ich mag am liebsten Erdbeereis“, sagt sie. Ihre Großmutter Francesca Botteon arbeitet ebenfalls hier – und dekoriert am liebsten die Eisbecher. Wer in die Karte des Eiscafé schaut, findet einige ihrer Kreationen, zum Beispiel den üppigen Venezia-Becher, der mit reichlich Früchten dekoriert ist. In Corona-Zeiten kommt sie leider weniger dazu, solche kleinen Meisterwerke zu gestalten. Dann taucht eine Gruppe von drei Eisliebhabern auf, ein junger Mann ordert ein extragroßes Spaghetti-Eis. Im Nu hat Francesca Botteon aus Vanille-

eis, Erdbeersoße, Sahne und köstlichen weißen Schokoladenraspeln einen dicken Eisbecher zum Mitnehmen gestaltet. Der Kunde schwärmt: „Wenn wir in Limburg sind, dann kommen wir immer hierher. Auf Sonderwünsche, wie extra große Portionen, geht das Eiscafé Venezia gern ein.“ Dann genießt er draußen sein Eis. Zurück zur Eisproduktion. Daniele Quarta öffnet an der Eismaschine eine Klappe, aus einer runden Öffnung strömt langsam die weiche Masse heraus. Aus der Flüssigkeit ist ein cremiges Eis geworden, das er

mit einem Spatel vorsichtig heraus-schöpft und dann in einer Edelstahlwanne verteilt. Mithilfe einer Kunststoffflasche spritzt er dunkle Schokolade auf das Eis, die sofort erstarrt und später den knusprigen Kontrast zum Eis ausmacht. Das ist das Geheimnis von Stracciatella-Eis. Etwas später schnappt sich Eiscafé-Besitzerin Barbara De Luca einen Löffel und kostet das Eis. „Frisch. Milch und Schokolade – ganz cremig“, sagt sie, und weiter: „Wir Italiener sagen ‚Fior di Latte‘, das kann man nicht übersetzen.“

Kontakt

Eiscafé Venezia
Kornmarkt 10, 65549 Limburg an der Lahn
Telefon: (06431) 6306

NEUE ERDGASQUALITÄT

Die Umstellung von L- auf H-Gas ist das größte Infrastrukturprojekt der deutschen Energieversorgung. Bis 2030 soll das Erdgas mit dem höheren Brennwert durch die Leitungen strömen. Notwendig dafür: Erfassung und Anpassung aller Gasgeräte im häuslichen, gewerblichen und industriellen Gebrauch. Auswirkungen auf die Gasrechnung gibt es keine.

Gastechnisch ist Deutschland noch zweigeteilt: Im Nordwesten strömt L-Gas aus den Niederlanden und Deutschland durch die Leitungen. Im Rest des Landes sorgt H-Gas aus anderen Regionen der Erde für Wärme und warmes Wasser. Deshalb gibt es derzeit zwei getrennte Netze – denn diese beiden Gasarten unterscheiden sich im Brennwert. L steht für Low Calorific und damit für etwas weniger Energiegehalt, H für High Calorific. Weil aber die L-Gas-Quellen beinahe erschöpft sind, müssen die deutschen Erdgasimporteure den Bedarf anderweitig decken. Die Netzbetreiber arbeiten deshalb daran, künftig H-Gas in die bislang mit L-Gas versorgten Regionen Deutschlands zu bringen. Denn das ist noch über Jahrzehnte in großen Mengen verfügbar. Doch aufgrund des dann höheren Brennwertes müssen alle Erdgasgeräte auf das neue H-Gas angepasst werden. Um das zu bewerkstelligen, gilt es, sämtliche angeschlossenen Geräte zu erfassen.

Genau im Zeitplan

Die Energieversorgung Limburg hat diesen Punkt bereits erfolgreich abgehakt und alle rund 14 000 Erdgasgeräte in ihrem Netzgebiet erfasst. „Alles lief problemlos. Unsere Kunden haben den Monteuren Zugang zu ihren Gasgeräten gewährt und wir konnten den Zeitplan einhalten. Dafür möchten wir unseren Kundinnen und Kunden an dieser Stelle ausdrücklich danken“, erklärt

Ralf Schiffmann, Abteilungsleiter Netze bei der EVL. Aktuell sind die Monteure damit beschäftigt, die Bauteile zu besorgen, die sie für die Anpassung benötigen. Häufig müssen sie Düsen, Gasblenden oder Steuergeräte austauschen. Einige wenige Geräte lassen sich nicht umstellen. Häufig, weil sie schlichtweg zu alt sind. „Wir haben die betroffenen Kunden bereits darüber informiert. Weitere Hilfestellungen erhalten sie außerdem im Erdgasbüro“, ergänzt Schiffmann.

EVL bittet um Mithilfe

Ab dem 3. August passen die Monteure die Erdgasanlagen an die neue Gasqualität an. Auch dafür müssen die Techniker wieder Zugang zu den Erdgasgeräten haben. Für eine genaue Terminabsprache kontaktiert die EVL alle Kundinnen und Kunden rechtzeitig. „Wir bitten darum, die Termine wahrzunehmen. Denn der Zeitplan für die Umstellung ist extrem eng getaktet. Wir bedanken uns schon jetzt bei allen für die Kooperation“, sagt Ralf Schiffmann abschließend.

Bei weiteren Fragen zur Marktraumumstellung in Limburg steht die Energieversorgung Limburg unter der Telefonnummer 0800 5888204 sowie per E-Mail an erdgasbuero@diez-limburg.de und im gemeinsamen Erdgasbüro mit den Stadtwerken Diez in Diez, Am Hallenbad 4a, zur Verfügung.

In Zukunft werden alle Haushalte und Gewerbebetriebe in Deutschland mit H-Gas versorgt.



DER WEG DES WASSERS

Die Menge des weltweit für Menschen nutzbaren Wassers ist begrenzt. Wie gut, dass es sich seit Millionen von Jahren in einem Kreislauf bewegt.

Anderthalb Milliarden Kubikkilometer Wasser gibt es auf der Erde. Das hört sich erst mal viel an. Aber: Hätte die Erde die Größe eines Fußballs, wären die Ozeane flacher als eine Briefmarke auf seiner Oberfläche. Von 100 Litern sind zudem gerade mal zweieinhalb Liter Süßwasser, das meiste davon existiert als Eis an den Polen. Für uns Menschen nutzbar sind nur 0,3 Prozent der Süßwasserreserven. Doch da sich das Wasser fortwährend in einem Kreislauf bewegt, können wir es immer wieder nutzen. Eine Wegbeschreibung in drei Etappen:

Verdunstung

Die Sonne lässt Wasser über dem Meer oder dem Land verdunsten. In kälteren Höhen kondensiert es zu Wolken. Schon Schönwetterwolken tragen tausend Tonnen Wasser mit sich – und wiegen so viel wie 200 große Elefanten. Gewitterwolken bringen es sogar auf mehrere Millionen Tonnen.

Niederschlag

Werden die Tröpfchen zu groß, können sie sich in der Wolke nicht mehr halten. Sie fallen zu Boden: als Regen, Schnee oder Hagel. Dabei ist der Niederschlag in Deutschland sehr ungleich verteilt. In Brandenburg und Sachsen-Anhalt regnet es zum Beispiel besonders wenig, im Alpenvorland viel.

Wasserströme

Ein Teil des Niederschlags verdunstet gleich wieder. Fast die Hälfte unseres Regens verdunstet. Der Rest versickert ins Grundwasser oder fließt an der Oberfläche über Bäche und Flüsse ab. In Deutschland nutzt der Mensch gut 13 Prozent des Wassers, das insgesamt zur Verfügung steht.

Durch die Kraft der Sonne verdunstet Wasser über dem Meer oder Land. Wolken transportieren es oft viele Kilometer, bis es als Regen wieder auf die Erde trifft. In Flüssen oder in unterirdischen Schichten strömt es zurück Richtung Meer, wo der Kreislauf von vorn beginnt.

VON DER QUELLE ZUM HAHN UND ZURÜCK

Die Pflanzen im Garten gießen, duschen, Zähne putzen oder ein Glas frisches Leitungswasser zapfen: Trinkwasser erfüllt zu Hause viele Zwecke. Damit wir das kostbare Nass bedenkenlos nutzen können, bedarf es einer eindrucksvollen Infrastruktur.

Trinkwasserquellen

Rund 5,4 Milliarden Kubikmeter fördert die öffentliche Wasserversorgung in Deutschland pro Jahr – mehr als zwei Millionen olympische Schwimmbecken voll. 61 Prozent stammen aus dem Grundwasser, 32 Prozent aus Oberflächenwasser wie Seen und Flüssen. Sieben Prozent sind Quellwasser, also Grundwasser, das an die Oberfläche kommt.

Trinkwasserversorgung

Deutschlands Trinkwasser fließt durch ein Leitungsnetz von insgesamt 544 000 Kilometer Länge zu Haushalten und Gewerbebetrieben. Aneinandergelegt würden die Rohre mehr als 13-mal um den Globus reichen. Das Wasser für Bad Mergentheim im Nordosten Baden-Württembergs etwa kommt aus dem Bodensee. Sieben Tage braucht es für die rund 300 Kilometer vom See zum Wasserwerk.

Trinkwasserverbrauch

Haushalte und Kleingewerbe verbrauchen fast 80 Prozent des öffentlich geförderten Wassers. Jeder Einwohner kommt auf 127 Liter pro Tag. Die Industrie benötigt knapp das Vierfache, fördert aber meist aus eigenen Quellen.

Trinkwassersicherheit

Deutschlands Trinkwasser-Infrastruktur zählt zu den besten weltweit. Regional kann es in heißen Sommern bei steigendem Verbrauch trotzdem zu Wasserknappheit kommen – wegen geringer Niederschlagsmengen.

Abwasser

Das „verbrauchte“ Wasser verschwindet nicht. Knapp 10 000 Kläranlagen in Deutschland reinigen rund 96 Prozent des Abwassers. Dieses Wasser gelangt wieder in den Kreislauf: in die Flüsse, von dort ins Meer und dann in die Wolken.

Kein einziger Tropfen geht verloren, kein einziger Tropfen kommt dazu. Wir trinken heute immer noch dasselbe Wasser, das auch schon die Dinosaurier vor Millionen von Jahren getrunken haben.

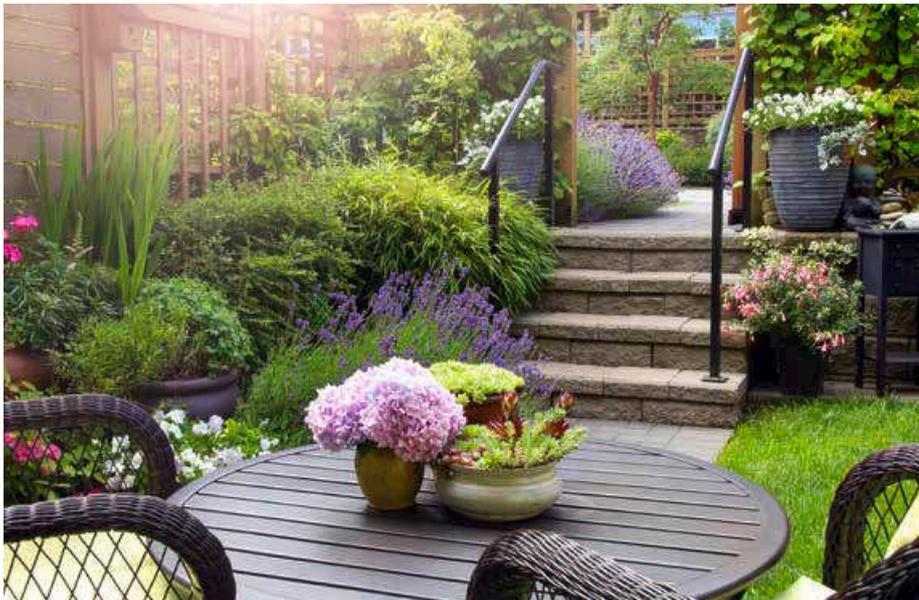


Foto: stock.adobe.com – Barbara Helgason

GÄRTEN FÜR HEISSE SOMMER

Weil der Klimawandel die Sommer heißer und trockener macht, braucht der eigene Garten immer mehr und öfter Wasser zum Gießen. Die Alternative: Gewächse, die mit weniger Wasser auskommen und damit Zeit, Geld und Ressourcen sparen. Mediterrane Pflanzen wie Lavendel oder Prachtkerzen wurzeln so tief, dass sie auch Dürreperioden überstehen. Im Kräutergarten müssen Rosmarin, Thymian, Oregano und Salbei weniger gewässert werden als Kräuter mit weichem Grün wie Petersilie, Basilikum oder Zitronenmelisse. Ein Teil des Rasens lässt sich zur Blumenwiese umgestalten, die weniger Wasser benötigt. Kein Wasser sparen sollten Hobbygärtner bei naturnahen Teichen und Wasserstellen für Vögel und Insekten.

Doch nicht nur blühen soll der Garten, sondern auch kühlen. Bäume, Büsche und Kletterpflanzen spenden selbst bei großer Hitze Schatten und ermöglichen einen angenehmen Aufenthalt im Freien. Gartenteiche verschaffen ebenfalls Kühlung. Gartenbauvereine und Naturschutzverbände bieten Kurse an, wie sich Gärten umwelt- und klimagerecht gestalten lassen – und so auf die veränderten Wetterbedingungen besser vorbereitet sind.

544 000 Kilometer messen die deutschen Trinkwasserleitungen. Eine Strecke etwa so weit wie zum Mond und halb zurück.

NEUSTART BEI FÖRDERGELDERN

Die Förderung für energetisches Bauen und Sanieren wird schrittweise neu organisiert und weiter verbessert. Anfang 2021 startete die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG). Sie fasst das CO₂-Gebäudesanierungsprogramm der KfW-Förderbank und Förderungen des Bundesamts für Wirtschaft und Ausführung zusammen. Los geht die Umstellung mit der neuen Bundesförderung für Einzelmaßnahmen: Über diese werden seit 1. Januar zum Beispiel die Wärmedämmung oder Erneuerung von Fenstern und Türen bezuschusst. Mehr Infos unter www.bmwi.de, Stichwort BEG

Lithium aus Wasser

Lithium ist als Rohstoff vor allem für Batterien der E-Mobilität begehrt, der Bedarf steigt weltweit. In einem Pilotprojekt des Geothermiekraftwerks Bruchsal wird das Leichtmetall aus 160 bis 180 Grad heißem Tiefenwasser gewonnen. Ein Liter enthält rund 150 Milligramm Lithium, pro Jahr ließe sich damit eine Menge zur Produktion von 20 000 Batterien gewinnen. Der eigentliche Zweck des Geothermiekraftwerks ist aber natürlich ein anderer: Es erzeugt umweltfreundlich Wärme und Strom.



Elektroboote auf Amsterdams Grachten Rund vier Millionen Passagiere sind jedes Jahr auf den Grachten der Stadt unterwegs. Nun soll eine schwimmende Lade-station für mehr Elektroboote sorgen, wie dieser Film zeigt: mehr.fyi/e-boote

Foto: iStock.com – monkeybusinessimages



VORSICHT VOR UNSERIÖSEN HANDWERKER-NOTDIENSTEN

Wenn sich samstags spät abends der Badewannenwasserhahn nicht mehr zudrehen lässt und das Wasser hektoliterweise durch den Abfluss rauscht, verspricht das Internet schnelle Hilfe: 24-Stunden-Klempner-Notdienst bestellen ... und es unter Umständen bereuen. Verbraucherzentralen warnen vor unseriösen Elektrikern, Klempnern und Dachdeckern, die bei Notdiensten Reparaturen lausig durchführen und überhöhte Rechnungen oft ohne Quittung stellen. Meist besitzt die Firmen-Webseite weder Impressum noch Anschrift. Gut zu wissen: Kunden sind nicht verpflichtet, Rechnungen sofort und bar zu bezahlen. Prüfen Sie die Rechnung immer in Ruhe. Und suchen Sie schon vor dem Notfall einen seriösen Handwerker.



Frisch vom Fenstersims: Beim Regrowing züchten Hobbygärtner in ihrer Küche aus Gemüsereste frischen Lauch, Salat & Co. Um die Pflanzen sprießen zu lassen, reicht oft nur ein Wasserglas.

JUNGES GEMÜSE

Gemüsereste müssen nicht zwingend in die Biotonne wandern. In wenigen Schritten lassen sich aus Salat-, Kartoffel- oder Zwiebelresten neue Pflanzen ziehen. Regrowing heißt dieser nachhaltige Trend, der Umwelt und Geldbeutel schont.

Regrowing bedeutet „nachwachsen lassen“, also aus etwas Bestehendem, wie einem Salatstrunk, eine neue Pflanze zu züchten. Auch Hobbygärtner, die in Sachen Gemüseanbau noch grün hinter den Ohren sind, erleben beim Regrowing schnelle Erfolge. Alles, was sie brauchen, sind Wasser, ein heller Platz auf dem Fensterbrett und gegebenenfalls ein Topf mit Erde.

Lauch eignet sich perfekt für den Einstieg. Einfach den Strunk etwas großzügiger abschneiden und ihn in ein mit wenig Wasser gefülltes Glas auf die Fensterbank stellen. Das Wasser regelmäßig wechseln, damit die Wurzel nicht fault. Bereits nach wenigen Tagen sprießen neue Triebe. Dann ist es an der Zeit, den Strunk in einen Topf mit Pflanzenerde zu setzen. Wer das junge Gemüse ausreichend gießt, kann ihm förmlich beim Wachsen zuschauen.

Ähnlich unkompliziert läuft es mit Zwiebeln, Sellerie und Salat. Wer Frühlingszwiebeln großzieht, benötigt noch nicht mal Erde. Es reicht, die Wurzelenden im Wasser stehen zu lassen, dieses

alle drei Tage zu wechseln und die Pflanze in die Sonne zu stellen. Sie bildet laufend neue Triebe, die sich direkt fürs Zubereiten einer Mahlzeit verwenden lassen. Auf diese Weise ernten Gärtner aus einer Kultur über lange Zeit neue Frühlingszwiebeln. Auch Eisberg- und Kopfsalatblätter wachsen an einem warmen, sonnigen Ort im kühlen Nass prima nach und sollten einige Tage mit Wasser besprüht werden. Bald keimen und wurzeln die Blätter und die Salatreste lassen sich einpflanzen.

Ran an die Kartoffeln

Auch Kartoffeln lassen sich hervorragend nach dem Regrowing-Prinzip züchten: Man nehme eine alte Kartoffel mit vielen „Augen“ – hieraus entwickeln sich die Keimlinge –, schneide sie in Stücke mit jeweils mindestens zwei „Augen“, lasse sie zwei Tage an einem luftigen Ort trocknen und setze sie dann ins Beet oder in einen großen Topf mit feuchter Erde. Für besonders viele Nährstoffe am besten noch etwas Kompost beimengen.

EISKALTE VERFÜHRUNG

Lust auf außergewöhnliche Eiskreationen, die sich auch noch schnell und einfach zubereiten lassen?
Dann probieren Sie diese Rezepte aus und genießen Sie die **fruchtig-cremigen Erfrischungen**.



Stracciatella ist eine der beliebtesten Eissorten der Deutschen. So spricht man es übrigens richtig aus: „Stratschatella“.



NICECREAM

BLITZEIS OHNE EISMASCHINE

Zutaten für 6 bis 8 Kugeln

- 2 reife Bananen
- 250 g Beeren (frisch oder tiefgefroren)
- 250 ml Naturjoghurt (auf Milch- oder Pflanzenbasis) ggf. etwas Milch oder pflanzliche Milchalternative
- frische Beeren (zum Garnieren)
- gehackte Pistazien (zum Garnieren)

Zubereitungszeit:

10 Minuten (ohne Gefrierzeit)

- 1 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in den Tiefkühler legen. Falls die Beeren frisch sind, diese ebenfalls einfrieren.
- 2 Gefrorene Bananenscheiben, Beeren und Naturjoghurt mit dem Mixstab oder einem Standmixer pürieren.
- 3 Falls der Mixer nicht genug Power hat, die Früchte leicht antauen lassen und etwas Milch oder pflanzliche Milchalternative hinzugeben.
- 4 Mit frischen Beeren und gehackten Pistazien garnieren und genießen.

Tipp: Direkt nach dem Mixen ist die Nice-cream am leckersten. Erneutes Einfrieren nimmt dem Eis die Cremigkeit und den Geschmack.

MASCARPONE-AMARENAKIRSCHSHEIS

MIT UND OHNE EISMASCHINE

Zutaten für 6 bis 8 Kugeln

- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 150 g süße Sahne
- 200 g Mascarpone
- 200 g Amarenakirschen (aus dem Glas)
- Gellierzucker
- gehackte Pistazien (zum Garnieren)
- Eiswaffeln

Zubereitungszeit:

25 Minuten (ohne Gefrierzeit)

- 1 Eigelb und Zucker im Topf kalt verrühren und dann im Wasserbad abschlagen, bis die Masse dicklich wird.
- 2 Nach und nach Sahne hinzufügen und so lange schlagen, bis die Masse leicht eindickt. Aus dem Wasserbad nehmen, 2 bis 3 Minuten weiterschla-

gen und ganz abkühlen lassen. Mascarpone leicht verrühren und unter die Eimasse ziehen.

- 3 Eimasse in die Eismaschine füllen und so lange rühren lassen, bis die Masse fest ist. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in das Gefriergerät stellen und alle 30 Minuten durchrühren, bis die Masse gefroren ist.
- 4 Währenddessen die Kirschen mit etwas Saft aus dem Glas und Gellierzucker (dafür die Mengenangaben auf der Packung beachten) aufkochen und abkühlen lassen.
- 5 Kalte Kirschmasse unter das gefrorene Eis heben.
- 6 Das Eis mit Pistazien garnieren und in Schälchen mit Waffel anrichten.

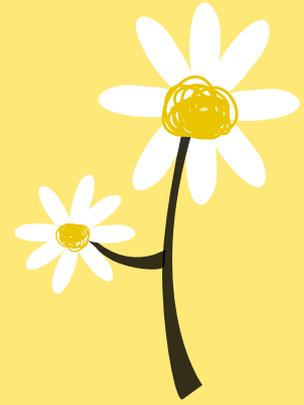


Einkaufszettel

QR-Code scannen und Zutatenliste der Rezepte aufs Smartphone laden

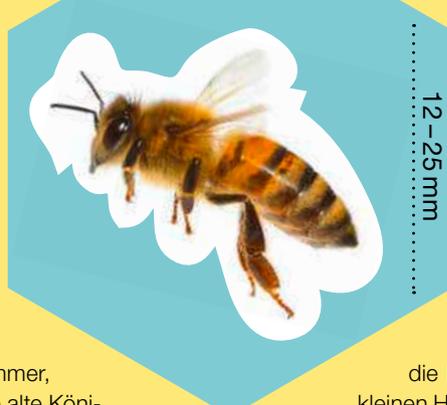
Summm Summm Summm!

Wusstet ihr, dass Bienen sehr wichtige Nutztiere für den Menschen sind? Klein, aber enorm fleißig, sorgen sie für bunte Wiesen und volle Teller.



Die Honigbiene

In jedem Stock – so heißt ihr Zuhause – leben zwischen 40000 und 80000 Bienen. Die meisten davon sind Arbeiterinnen. Sie haben viele verschiedene Aufgaben: Einige kundschaften aus, wo es den besten Nektar gibt, andere sammeln ihn. Dann gibt es Bienen, die sich nur um die viel größere Königin kümmern. Einige bewachen den Stock, während wieder andere die Eier hüten. Die männlichen Bienen heißen Drohnen. Ihre einzige Aufgabe ist es, die Eier der Königin zu befruchten. Und das sind viele: 2500 pro Tag! Nachdem sie diese Arbeit erledigt haben, sterben die Drohnen. Immer, wenn es zu eng im Stock wird, sucht sich die alte Köni-



gin mit einem Teil ihres Gefolges ein neues Zuhause. Den alten Stock übernimmt dann eine neue, junge Königin. Übrigens: Der Honig, den die Bienen aus dem gesammelten Nektar machen, hilft ihnen, den Winter zu überleben. Sie brauchen die Honig-Energie, weil sie sich ganz viel bewegen, damit es im Stock schön warm ist. Bienen sind wichtige Nutztiere, weil sie die Blüten von bis zu 3000 Wild- und Nutzpflanzen bestäuben. Dazu zählen zahlreiche Obst- und Gemüsesorten. Gäbe es keine Bienen, dann müssten die Menschen die Blüten per Hand bestäuben – das können die kleinen Helfer viel besser!

Wespe, Hummel oder Hornisse?

So kannst du die Verwandten der Bienen unterscheiden:

Wespen sind gelb-schwarz gestreift. Sie sind, anders als die bräunlichen Bienen, nicht behaart. Außerdem haben sie die sprichwörtliche Wespen-Taille, Bienen sind eher kompakt gebaut.

Die Wespe



Die Hornisse



Ihr erkennt Hornissen besonders leicht, weil sie auffällig groß und nicht so aggressiv wie Wespen sind. Hornissen kommen bei uns nur noch selten vor, weshalb sie geschützt sind.

Die Hummel



Hummeln sind rundlicher und behaarter als Bienen. So wie sie gebaut sind, dürften sie eigentlich nicht fliegen können, haben Wissenschaftler errechnet. Tun sie aber, und sie sammeln sogar bei Regen Nektar.



DA STIMMT WAS NICHT ...



Was ist mit dem Bären los? Im rechten Bild haben sich fünf Fehler eingeschlichen – könnt ihr sie finden?



Rezept

Mmmh, lecker!

Selbst gemachtes Müsli schmeckt einfach besser. Probiert doch mal Knuspermüsli mit Honig aus!

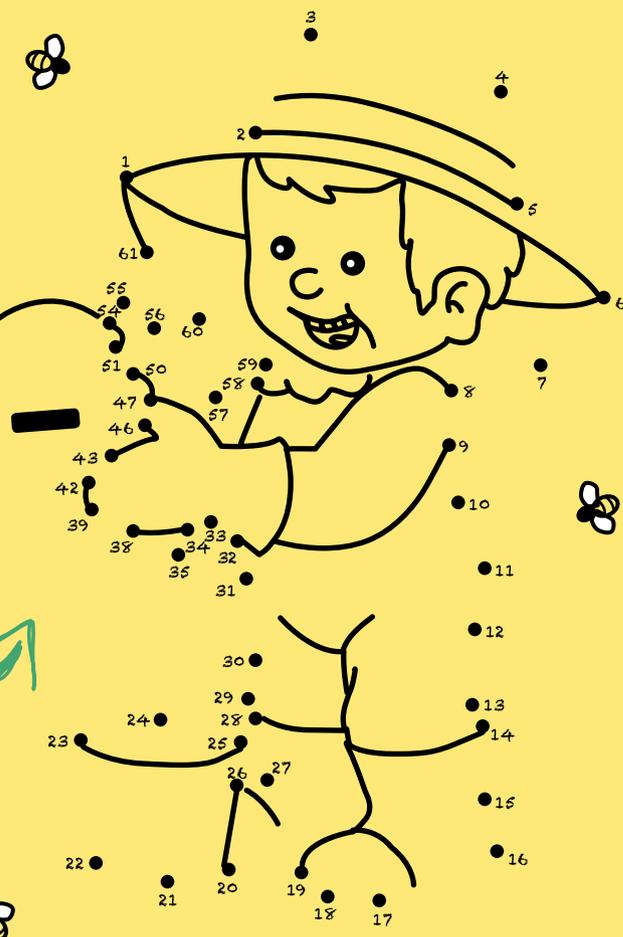
Das braucht ihr dazu:

- 1 Tasse kernige Haferflocken
- ½ Tasse Leinsamen
- 1 Tasse Buchweizenflocken
- 1 Tasse Mandelstifte
- 1 TL Zimt
- 4 EL Honig

So geht's:

Alle Zutaten gut in einer Schüssel vermengen, damit überall Honig ist. Legt ein Backpapier auf ein Backblech und verteilt die Masse darauf. Ab in den Backofen damit und ungefähr 25 Minuten bei 120 Grad backen, bis das Müsli goldgelb ist. Zwischendrin zwei- oder dreimal mit einem Löffel wenden. Abkühlen lassen. Tipp: In einem Schraubglas bleibt das Müsli lange schön knusprig.

Nehmt euch einen Stift und verbindet die Zahlen. Danach könnt ihr das Bild ausmalen.



Angeberwissen:

Imker kümmern sich um Bienenvölker. Sie ernten den Honig. Als Ersatz geben sie den Bienen dafür Zuckerlösung, damit sie gut über den Winter kommen.



GUTSCHEINE FÜR EISCAFÉ VENEZIA ZU GEWINNEN

Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von zehn Gutscheinen für das Eiscafé Venezia im Wert von je 20 Euro.

Amarena, Erdbeer oder Stracciatella? Ein leckeres Gelato gehört zum Sommer dazu! Das Eiscafé Venezia stellt italienisches Eis her – nach traditionellem Rezept. Sie möchten sich durch das Sortiment probieren? Dann nutzen Sie die Gelegenheit und nehmen Sie an unserem Kreuzworträtsel teil. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir zehn Gutscheine für das Eiscafé Venezia im Wert von je 20 Euro. Schreiben Sie einfach Ihr Lösungswort des Kreuzworträtsels auf eine Postkarte und senden Sie diese an:

EVL Limburg
 Kennwort: Preisrätsel
 Postfach 1362
 65533 Limburg

Natürlich können Sie auch eine E-Mail mit Ihrem Lösungsvorschlag schicken: raetsel@evl.de

Mitarbeiter der EVL und deren Familienangehörige dürfen leider nicht teilnehmen. Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt.



flache Hülsenfrucht	Eingeweihter (engl.)	Wasserstrudel	Anrede und Titel in England	▼	ebenso, ebenfalls	Teil der Bibel (Abk.)	▼	▼	deutsche Vorsilbe	Kohlenhandelsform	Märchenfigur	▼	Fruchtbrei	1
▶	▼	▼	▼		eifrig, zielgerichtet	▶	7			▼			▼	2
Ab-lehnung	▶		6		RÄTSELN UND GEWINNEN Die Buchstaben aus den blau umrandeten Kästchen der Reihenfolge nach rechts eintragen und fertig ist das Lösungswort. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2021				Winkel-funktion		Titel-figur bei Milne (Bär)	▶		3
Impf-stoffe	▶	1								▶	2			
▶			Platz, Stelle						Auf-stache-lung		Heiß-ge-trränk		Pas-sions-spielort in Tirol	6
persön-liches Fürwort		eiszeit-licher Höhen-zug	▶		3				▶		▼	4	▼	7
Währung Europas	▶	5			Rufname von Pacino	▼	ein Umlaut	▼	Kohle-produkt	▶				
Tipp	▶			Unter-arm-knochen	▶				Gestalt bei Schiller	▶				

Mit der Teilnahme akzeptieren Sie die folgenden Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zweck des Gewinnspiels erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht. Das Lösungswort des Kreuzworträtsels in Heft 1/2021 lautete Blumenwiese. Die Gewinner der Gutscheine für das Teeparadies wurden persönlich benachrichtigt.