

Ihr Magazin der Bocholter Energie- und Wasserversorgung GmbH

**BEW**

Die neuen  
WattExtra-Koch-  
kurse – jetzt  
anmelden!

Seite 4



Foto: Sven Betz

## Wohlige Wärme

Kosten sparen  
mit Solarthermie

Seite 6

## Neue Heizung

Finanzierung  
durch BEW

Seite 10

## 1:0 für WattExtra

BEW fördert  
Sportvereine

Seite 12

## WattExtra- eROCKIT

Elektro-Augen-  
weide Probe fahren

Seite 14

So finden Sie die passende Maschine

**1** Wer Kaffeespezialitäten liebt, wählt einen Vollautomaten. Singles und gelegentliche Genießer greifen zum Kapsel- oder Padgerät. Wer Filterkaffee liebt, kann ihn von Hand oder mit Maschine brühen.

**2** Filterkaffeemaschinen mit Isolierkannen verbrauchen weniger Energie als Geräte mit Warmhalteplatte. Den besten Kaffee brüht laut „Stiftung Warentest“ 12/2011 eine Maschine für 25 Euro.

**3** Padmaschinen bereiten nur bis zu zwei Tassen Kaffee auf einmal langsam und mit wenig Druck zu. Mit entsprechenden Pads lässt sich auch Tee aufbrühen.

**4** Kapselmaschinen brühen auch Espresso. Mit dem Kauf der Maschine bindet sich der Kunde an eines der sechs Kapselsysteme.

**5** Kaffeevollautomaten sind teuer in der Anschaffung und benötigen viel Pflege. Dafür belohnen sie Kaffeefans mit Genuss.

Einfach sparen

30 Euro

Stromkosten pro Jahr spart, wer seinen Kaffee von einer Maschine mit automatischer Abschaltung bereiten lässt.



BEW-Energieberater Rainer Schumann

„Kaffeevollautomaten bleiben oft rund um die Uhr in Bereitschaft und verbrauchen Strom. Geräte mit Auto-Off-Funktion schalten nach einer individuell programmierbaren Zeit die Wassererwärmung ab.“

Kaffee zubereiten und genießen

# Das Energie-Elixier

*Etwa 150 Liter Kaffee trinkt jeder Deutsche pro Jahr. Unser Lieblingsgetränk lässt sich auf viele raffinierte Arten per Hand oder mit den verschiedensten Maschinen zubereiten. Wir verraten, wie Espresso, Latte macchiato und Filterkaffee energiesparend und umweltschonend gelingen*

Kapseln: in und teuer

George Clooney trinkt ihn – zumindest in der Werbung. Und liegt damit voll im Trend: Vorportionierte Kaffeekapseln sind ein Verkaufsschlager, versprechen bequemen, schnellen Genuss und verursachen viel Müll. Wer in sein will, zahlt bis zu 42 Cent pro Tasse.

**Tipp:** Manche Kapselmaschinen schalten sich nicht von selbst ab, deshalb nach Gebrauch immer ausschalten. Umweltfreunde kaufen Kaffee aus fairer Produktion, meiden Alukapseln, geben Einwegbehälter zum Recycling.



Bohnen: ganz oder gar nicht

Die Kaffeervielfalt der Welt mit ihren unterschiedlichsten Geschmacksvarianten und Qualitäten lässt sich nur mit Bohnen aus verschiedensten Ländern entdecken. Kaffeegourmets kaufen die Bohnen im Ganzen frisch von der Rösterei.

**Tipp:** Die Bohnen mit einer mechanischen Kaffeemühle von Hand zu mahlen ist fast wie Meditation und spart Strom. Immer den nötigen Feinheitsgrad für die jeweilige Kaffeespezialität wählen.

Filterkaffee: bewährt und gut

Kaffee von Hand filtern wie's Oma machte ist derzeit schwer angesagt. Dazu die Bohnen frisch und nicht zu fein mahlen. Kaffeepulver in eine Filtertüte in einen stilechten Porzellanfilter geben, mit heißem, nicht kochendem Wasser schwallweise übergießen.

**Tipp:** Filterkaffee gibt es meist gemahlen und vakuumverpackt in vielen Qualitäten zu unterschiedlichsten Preisen. Das Wasser zum Brühen mit Hand erhitzen Sie am preiswertesten mit einem Wasserkocher.



Pads: schnell und flexibel

Auch Kaffeepads sorgen für komfortablen, schnellen Kaffeegenuss auf Knopfdruck, sogar mit Crema. In Padgeräten und auch herkömmlichen Siebträgermaschinen lassen sich Produkte unterschiedlichster Kaffeeröster verwenden.

**Tipp:** Pads sind halb so teuer und umweltfreundlicher als Kapseln, weil kompostierbar. Wie bei Kapselkaffee ist das Sortenangebot beschränkt, Stärke und Geschmack des Kaffees sind wenig beeinflussbar.

## Jetzt umsteigen auf Sonnenenergie?

Gut für Badewanne und Heizung: Solarthermie auf dem Dach spart rund 60 Prozent Energie für Warmwasser und ein Fünftel Heizkosten. Die Energie-Tipp-Leser halten das für eine gute Sache, fast ein Drittel scheut jedoch die Investition.

**43**

Klar, mit der Sonne heizen und das Badewasser wärmen ist doch sinnvoll!

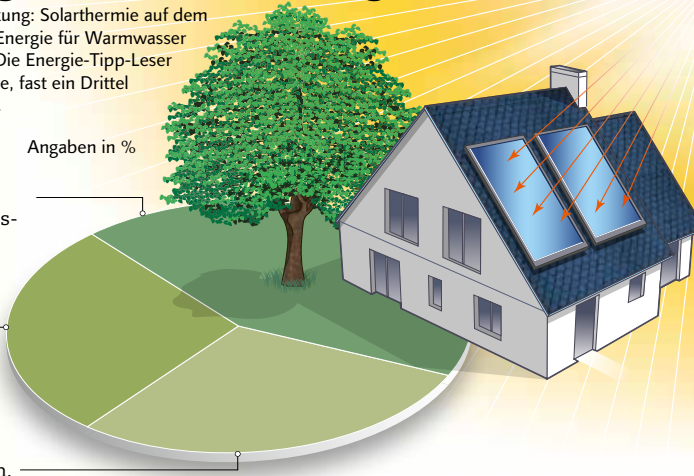
**29**

Anschaffung und Installationskosten sind mir zu hoch.

**28**

Weiß nicht. Meine alte Heizung tut's doch noch.

Angaben in %



Grafik: Terrence Whelan, Quelle: www.energie-tipp.de



Foto: Ojo Images/Flonline

## Umweltfreundliche Fußball-WM-Arenen

Die Stadien der Fußballweltmeisterschaft 2014 in Brasilien begeistern nicht nur mit spektakulärer Architektur, sondern auch mit nachhaltigen Konzepten. Bei Bau und Renovierung der zwölf Arenen standen CO<sub>2</sub>-Neutralität und Nachhaltigkeit ganz oben auf der Liste. So sitzen Solarzellen auf den Dächern, Regenwasser speist die Rasensprinkleranlagen und die Stadionsitze sind recycelbar. Freuen Sie sich: In der nächsten Ausgabe Ihres Kundenmagazins erfahren Sie, wie Sie mit WattExtra die Ergebnisse der Fußball-WM kostenlos mittippen und was Sie dabei gewinnen können!

## So erreichen Sie die BEW und WattExtra



### In Bocholt:

WattExtra-Kundenzentrum, Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in 46395 Bocholt  
**Telefon:** 0 800-954 954 0 (kostenlos) oder (0 28 71) 954-0, **E-Mail:** info@bew-bocholt.de  
**Öffnungszeiten:** montags bis freitags von 8.00 bis 17.00 Uhr



### In Isselburg:

WattExtra-Büro, Am Rathaus 11 in 46419 Isselburg  
**Telefon:** 0 800-954 954 0 (kostenlos) oder (0 28 74) 9 03 42 94  
**E-Mail:** isselburg@wattextra.de  
**Öffnungszeiten:** montags bis donnerstags von 13.00 bis 17.00 Uhr, freitags von 8.30 bis 13.00 Uhr und von 14.00 bis 17.00 Uhr



### Im Internet:

www.wattextra.de      www.facebook.com/wattextra  
 www.bew-bocholt.de      www.youtube.com/wattextra  
 und www.bundesligaextratipp.de

## Impressum

BEW, Kaiser-Wilhelm-Straße 1, 46395 Bocholt, Telefon (0 28 71) 9 54-0, Lokalteil Bocholt: Rainer Wielinski (verantw.), Herausgeber: Frank Trurnit & Partner Verlag GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Redaktion: Heiko Küffner (verantw.), Andrea Sonnberger, Bildredaktion: Marko Godec, Gestaltung/Satz: Adrian Sonnberger publishers // Factory GmbH, Druck: hofmann infocom, Nürnberg

## Editorial



Liebe Leserinnen und Leser,

auch in unserer ersten Ausgabe in diesem Jahr bieten wir Ihnen wieder zahlreiche regionale und energiegeladene Themen. Sicher ist das ein oder andere für Sie dabei. Einen schönen Start in den bevorstehenden Frühling wünscht Ihnen Ihr

Jürgen Elmer,  
Geschäftsführer der BEW

## BEW unterstützt mit Thermografie Klimakommune Bocholt

Wer wissen will, wo an seinem Gebäude ungewollt Energie entweicht, der sollte sich für eine Thermografie von der BEW entscheiden.

Bislang haben diesen noch jungen Service der BEW bereits rund 200 Haushalte in Anspruch genommen. Schnell ist er damit zu einem nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil im Rahmen der Bestrebungen der NRW-Klimakommune geworden. Die BEW bietet diesen Service allen Bocholter und selbstverständlich auch Isselburger Haushalten an, egal, ob sie nun Kunden der BEW sind oder nicht.

Bei den Watt-Extra-Kochkursen gibt es nicht nur interessante Gerichte, sondern auch viel Spaß mit den anderen Teilnehmern



### Ganz einfach dabei



So melden Sie sich an:

Interesse? Dann melden Sie sich an unter [www.wattextra.de](http://www.wattextra.de) oder bei den BEW-Energieberatern Rainer Schümann unter Telefon (0 28 71) 9 54-22 07 oder Kevin Meier (Bild rechts) unter -22 03 (montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr). Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist auf 16 begrenzt. Jeder kann maximal einen Kurs belegen. Gehen mehr als 16 Anmeldungen zu einem Kurs ein, entscheidet das Los! Kosten pro Person: 10 Euro. Bei Familien-Kochkursen zahlen Erwachsene 5 Euro und Kinder 2,50 Euro. Die Kochkurse finden im Watt-Extra-Kochstudio der BEW (Eingang Kundenparkplatz), Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in Bocholt statt. Die BEW wünscht schon jetzt viel Spaß!

## Neue WattExtra-Kochkurse

# Jetzt anmelden!

Die vielfältigen Kurse im WattExtra-Kochstudio richten sich auch im Sommerhalbjahr 2014 exklusiv an die WattExtra-Kunden der BEW. Die Kursleiterinnen haben die Abende thematisch wieder so zusammengestellt, dass sicherlich für jeden etwas dabei ist

### Leckere Risotto-Ideen

Kurs Nr. 1, Mittwoch, 2. April, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

### Frohe Ostern: Neue Rezepte für die Feiertage

Kurs Nr. 2, Dienstag, 8. April, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

### Herzhaftes aus dem Backofen: Von Bratkartoffelquiche bis Zwiebelkuchen

Kurs Nr. 3, Donnerstag, 10. April, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

### Magischer Orient: Eine Reise in die Welt der Aromen

Kurs Nr. 4, Dienstag, 29. April, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

### Watt Leckeres aus Wok und Pfanne

Kurs Nr. 5, Montag, 5. Mai, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

### Männerkurs:

#### Südstaatenküche

Kurs Nr. 6, Mittwoch, 7. Mai, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

### Menü-Starter: Vorspeisen raffiniert und lecker

Kurs Nr. 7, Dienstag, 13. Mai, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

### Frische Rezepte mit Bärlauch, Erdbeeren, Spargel und Rhabarber

Kurs Nr. 8, Donnerstag, 15. Mai, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

### Cajun-Küche des US-Staates Louisiana

Kurs Nr. 9, Montag, 19. Mai, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

### Wir starten in die Grillsaison: Leckeres vom Grill, passende Salate und Dips

Kurs Nr. 10, Mittwoch, 21. Mai, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

### Italienische Sommerhits

Kurs Nr. 11, Dienstag, 27. Mai, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

### Neue Kartoffeln mit köstlichen Beilagen

Kurs Nr. 12, Montag, 2. Juni, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

### Voll im Trend:

#### Ein Vegan-Verwöhn-Menu

Kurs Nr. 13, Mittwoch, 4. Juni, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

### Leichte Sommerküche

Kurs Nr. 14, Mittwoch, 11. Juni, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

### Mediterranes Ferienfeeling: Feiner Vorgeschmack auf den Urlaub

Kurs Nr. 15, Dienstag, 17. Juni, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

**Das lieben wir im Sommer:  
Steaks und Salate**

Kurs Nr. 16, Montag, 23. Juni,  
19 Uhr, mit Renate Brüggemann

**Tapas, Mezze und Anti-Pasti:  
Fingerfood aus aller Welt**

Kurs Nr. 17, Mittwoch, 25. Juni,  
19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

**Leckerbissen aus dem Meer**

Kurs Nr. 18, Dienstag, 1. Juli,  
19 Uhr, mit Gabi Puschmann

**Erdbeeren – mit Wonne  
genießen**

Kurs Nr. 19, Donnerstag, 3. Juli,  
19 Uhr, mit Renate Brüggemann

**Internationale Schlemmereien**

Kurs Nr. 20, Montag, 25. August,  
19 Uhr, mit Gabi Puschmann

**Karibikfest mit Cocktails,  
leichtem Fisch und Geflügel-  
rezepten**

Kurs Nr. 21, Mittwoch,  
27. August, 19 Uhr,  
mit Mechthild Feldhaar

**Willkommen am Anti-Pasti-  
Buffet**

Kurs Nr. 22, Dienstag,  
2. September, 19 Uhr,  
mit Renate Brüggemann

**Essen wie in der Trattoria:  
Ein kulinarischer Ausflug  
nach Bella Italia**

Kurs Nr. 23, Donnerstag,  
4. September, 19 Uhr,  
mit Gabi Puschmann

**Griechische Küche**

Kurs Nr. 24, Montag,  
8. September, 19 Uhr,  
mit Renate Brüggemann

**Oktoberfest: Spezialitäten  
der bayrischen Küche**

Kurs Nr. 25, Mittwoch,  
10. September, 19 Uhr,  
mit Mechthild Feldhaar

**Herbstmenü: Heiß, deftig  
und lecker**

Kurs Nr. 26, Dienstag,  
16. September, 19 Uhr,  
mit Renate Brüggemann

**Aufläufe – heiß geliebt**

Kurs Nr. 27, Donnerstag,  
18. September, 19 Uhr,  
mit Gabi Puschmann

**Kulinarische Asienreise**

Kurs Nr. 28, Montag,  
22. September, 19 Uhr,  
mit Gabi Puschmann

**Spezialitäten der Alpenländer  
– herzhafte Klassiker**

Kurs Nr. 29, Mittwoch,  
24. September, 19 Uhr,  
mit Mechthild Feldhaar

**Ach du dickes Ei – Kids kochen und backen**

Kurs Nr. 34, Montag, 14. April, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke  
Kurs Nr. 35, Mittwoch, 16. April, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke

**Percy-Jackson-Abenteuerkochen: Genießen wie  
die griechischen Götter**

Kurs Nr. 36, Dienstag, 22. April, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke  
Kurs Nr. 37, Donnerstag, 24. April, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke

**Gartenküche: Super Rezepte  
mit Saisongemüse**

Kurs Nr. 30, Dienstag,  
30. September, 19 Uhr,  
mit Renate Brüggemann

**Genießersalate**

Kurs Nr. 31, Mittwoch,  
22. Oktober, 19 Uhr,  
mit Renate Brüggemann

**Vive la France: Moderne  
und landestypische Gerichte**

Kurs Nr. 32, Dienstag,  
28. Oktober, 19 Uhr,  
mit Mechthild Feldhaar

**Pastahits**

Kurs Nr. 33, Donnerstag,  
30. Oktober, 19 Uhr,  
mit Gabi Puschmann



## Was Kinder lieben

(mindestens ein Erziehungsberechtigter und ein Kind ab 10 Jahren)

**Zirkusfest: Manege frei für die Kochkünste**

Kurs Nr. 38, Montag, 6. Oktober, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke  
Kurs Nr. 39, Mittwoch, 8. Oktober, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke

**Halloween: Auch Geister haben Appetit**

Kurs Nr. 40, Dienstag, 14. Oktober, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke  
Kurs Nr. 41, Donnerstag, 16. Oktober, 17.30 Uhr,  
mit Juliane Görke



Fotos: Sven Betz



*Solarthermieranlagen liefern günstige Ökowärme für Badewasser und Heizung. Wer Spül- und Waschmaschine ans Warmwasser anschließt, kann die Wärmeausbeute noch besser nutzen und weitere Energiekosten sparen*

Als der Installateur erklärte, der Heizkessel habe endgültig den Dienst aufgegeben, stand Familie Bauer vor der Wahl: entweder nur einen neuen Erdgas-Brennwertkessel installieren oder gleichzeitig eine Solarwärmanlage zur Entlastung der Heizkostenrechnung mit aufs Dach ihres Häuschens montieren lassen? Doch rechnet sich die Investition?

### **Staat fördert Solar**

Generell gilt: Muss die veraltete Heizung ausgetauscht werden, lohnt es sich besonders über Solarthermie nachzudenken. Ebenso bei hohem Warmwasserbedarf etwa durch viele Familienmitglieder. Wer eine Solaranlage plant, sollte prüfen, ob sein Haus geeignet ist. Süddächer mit 35 Grad Neigung liefern den besten Wärmeertrag. Bei Abweichungen von 30 Grad nach Ost oder West sinkt die Ausbeute um zehn Prozent. Das lässt

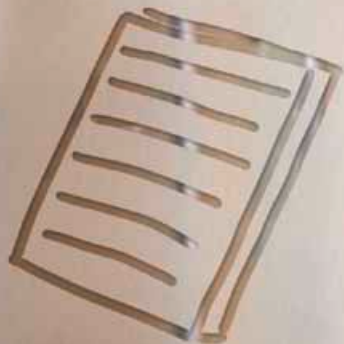
sich durch mehr Kollektorfläche ausgleichen.

Zur Warmwasserproduktion genügen für einen Vier-Personen-Haushalt wie bei Familie Bauer vier bis sechs Quadratmeter Flachkollektoren. Soll die Sonnenwärme auch Räume mitheizen, sind zehn Quadratmeter nötig. Wichtig: genug Platz für den Warmwasserspeicher im Keller oder auf dem Dachboden, Türen und Treppen müssen breit genug für seinen Transport sein.

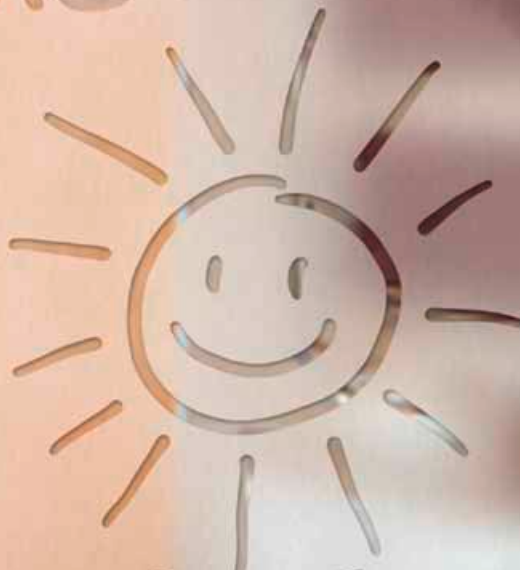
Solarthermieranlagen mit Flachkollektoren zur Warmwasserbereitung für eine vierköpfige Familie kosten mit Montage 5000 bis 6000 Euro, mit Heizungsunterstützung liegt die Investition bei mindestens 10000 Euro.

Nach wie vielen Jahren sich die Anlage amortisiert, hängt ab von der Kollektorfläche, dem Heizsystem, dem Volumen des Warmwasserspeichers und dem energie-

# ge Wärme =



Solarthermie-  
paneele



SONNE

tischen Standard des Hauses. Eine Solaranlage mit sechs Quadratmetern Kollektorfläche kann etwa 60 Prozent des Energiebedarfs für das Warmwasser abdecken. Unterstützt eine Kombi-Solaranlage zusätzlich die Erdgas-Brennwertheizung spart Familie Bauer etwa 400 Euro Heizkosten im Jahr. Die jährliche Ersparnis steigt sogar auf etwa 620 Euro, wenn die Familie das von der Sonne erwärmte Wasser auch zum Geschirrspülen, Wäschewaschen und Trocknen nutzt. Einige Geschirrspüler und Waschmaschinen sind für den Anschluss ans Warmwassernetz geeignet. Herkömmliche Geräte brauchen ein Vor-schaltgerät. Die Hersteller Solvis

und Miele bieten seit Kurzem einen Solar-Wäschetrockner an, der die Energiekosten im Vergleich zu Ablufttrocknern um bis zu 80 Prozent oder etwa 128 Euro jährlich senkt.

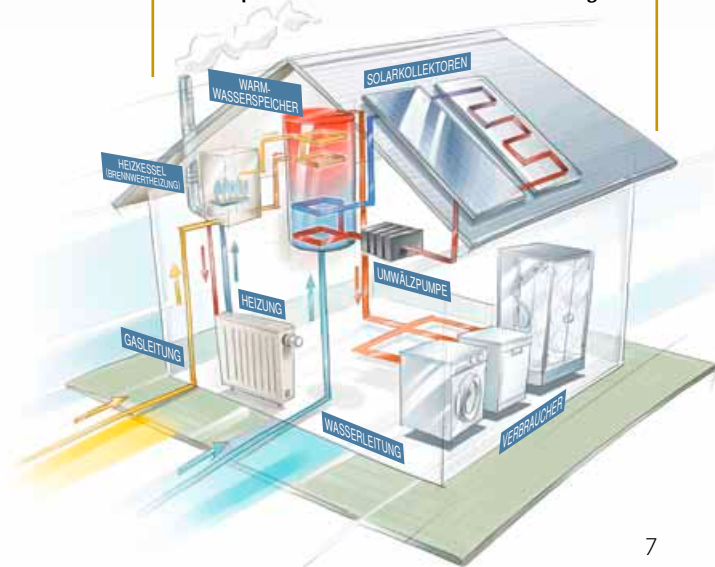
Für eine Solarthermieanlage zur Warmwasserbereitung und Heizungsunterstützung erhält Familie Bauer auf Antrag mindestens 1500 Euro staatliche Förderung vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (Bafa). Dazu gibt's 500 Euro Kesseltauschbonus sowie 50 Euro Bonus für eine besonders energieeffiziente Solarpumpe. Jetzt heißt es für Familie Bauer rechnen, am besten zusammen mit einem qualifizierten Energieberater.

## Sanieren und kassieren mit WattExtra

Wer seine Heizung erneuert, spart schnell eine Menge Geld und viel Energie. Zudem gibt's bei der BEW WattExtra-Klimaprämien für Heizungsmodernisierer. Wer seine Altanlage auf eine Wärmepumpe oder ein Erdgas-Brennwertgerät mit Solaranlage umstellt, kann mit einer Prämie zwischen 135 und 510 Euro rechnen. Für den Einbau einer elektronisch geregelten Heizungsumwälzpumpe der Effizienzklasse A gibt's 60 Euro obendrauf. Wer will, kann sich als Sanierer auch für eine Heizungsrente entscheiden. Mehr Infos gibt's unter [www.wattextra.de](http://www.wattextra.de) oder 0800-954 954 0.

## Sonnenwärme effizient sammeln

Eine Solarthermieanlage besteht aus Kollektoren, Speichern sowie einer Regeleinheit mit Pumpe. Sonnenstrahlen erhitzen im Kollektor eine Flüssigkeit, meist Wasser. Diese gelangt in einen Pufferspeicher. Über einen Wärmetauscher wird die gesammelte Sonnenenergie ans Brauchwasser für Küche und Bad abgegeben. Kombi-Solaranlagen erhitzen zusätzlich das Heizungswasser und entlasten im Frühjahr, Herbst und Winter den Erdgaskessel. Geschirrspüler, Waschmaschine und Wäschetrockner lassen sich ans Warmwasser anschließen. Die Pumpe hält den Wärmekreislauf in Schwung.



Nudeln und Pasta

# Besser als beim Italiener

*Angeblich haben die Chinesen die Nudeln erfunden. Die Italiener haben sie perfektioniert. WattExtra hat die köstlichsten Soßen dazu: leicht und frisch – das schmeckt nach Frühling!*

## Farfalle mit Spinat, Pinienkernen und Käse

**Das brauchen Sie** (für 4 Personen):

400 g Farfalle, 200 g jungen Spinat, 50 g Pinienkerne, 2 Knoblauchzehen, 1 Handvoll Petersilie, 80 g geriebenen Parmesan, 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale, 7 bis 8 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Und so wird's gemacht:**

1. Spinat waschen, trocknen und harte Stiele entfernen. 3 Handvoll zur Seite legen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen. Petersilie waschen, trocken schütteln. Spinat, Petersilie, 2 EL Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Parmesan und Zitronenschale mit 6 bis 7 EL Öl zu einem cremigen Pesto pürieren. Salzen und pfeffern.

2. Farfalle in kochendem Salzwasser garen.  
3. Verbliebene Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, in Öl glasig schwitzen. Restlichen Spinat zugeben, kurz mitbraten.  
4. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Pesto sowie den übrigen Pinienkernen in die Pfanne geben. Gut mit dem gebratenen Spinat durchschwenken.  
5. Auf Teller verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und nach Belieben mit einem frischen Salat servieren.





## Spaghetti mit Tomaten und Basilikum

### Das brauchen Sie

(für 4 Personen):

500 g Spaghetti, Salz, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 400 g Cocktailtomaten, 50 g Basilikum, 2 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, Chiliflocken

### Und so wird's gemacht:

1. Die Spaghetti in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.
2. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, nach Belieben halbieren oder im Ganzen belassen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Tomaten 3 bis 5 Minuten darin andünsten.
4. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit etwa der Hälfte des Basilikums in die Pfanne geben. Mit dem Knoblauch und den Tomaten gut durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
5. Pasta auf die Teller verteilen und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

**Tipp:** Dazu grobes Meersalz, gutes Olivenöl oder Parmesan reichen. So kann jeder seine Pasta bei Tisch selbst verfeinern.



## Tagliatelle mit Grillgemüse und Olivenvinaigrette

### Das brauchen Sie (für 4 Personen):

Für die Pasta und das Gemüse: 400 g Tagliatelle, 1 rote Paprikaschote, 200 g Cherrytomaten, 1/2 Fenchelknolle, 1 Zwiebel, 1 kleine Aubergine, 60 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Für die Vinaigrette: 2 Knoblauchzehen, 300 g schwarze entsteinte Oliven, 6 in Salz eingelegte Sardellen, 100 ml Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle.

Für die Garnitur: 2 bis 3 EL Schnittlauchröllchen, 4 in Salz eingelegte Sardellen

### Und so wird's gemacht:

1. Knoblauch abziehen, mit den Oliven, Sardellen und Olivenöl pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.
2. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, halbieren, von Kernen und Innenhäuten befreien, in Streifen schneiden. Tomaten waschen, Unterseite kreuzweise einschneiden, Stielansatz entfernen. Vom Fenchel den Strunk entfernen. Fenchel putzen und in 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, achteln. Aubergine putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Alles Gemüse in eine Ofenform setzen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und im Ofen 20 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden.
4. Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.
5. Pasta auf die Teller verteilen, darauf das Ofengemüse geben. Mit Olivenvinaigrette beträufeln, mit Schnittlauch bestreuen und je einer Sardelle garnieren.



### Einkaufszettel aufs Handy laden

Bildcode mit Smartphone scannen und Zutatenliste der Rezepte aufs Mobiltelefon laden



Foto: Viessmann

Dass eine neue Erdgasheizung so richtig Geld sparen kann, macht sich vor allem bei der jährlichen Energiekostenabrechnung bemerkbar

Bei der BEW mieten

# Neue Heizungsanlage

*Jetzt schnell im Frühjahr planen, um im Sommer zu modernisieren. Die BEW zeigt Ihnen, wie es schnell und vor allem günstig funktionieren kann*

Dass das Interesse so groß sein würde, damit hatte die Bocholter Energie- und Wasserversorgung (BEW) nicht gerechnet: Seit einiger Zeit bietet das Unternehmen Eigentümern von Ein- und Zweifamilienhäusern in ihrem Erdgas-Vertriebsgebiet die Möglichkeit, auch ohne eigene Investitionen zu einer neuen, sparsamen und die Umwelt schonenden Erdgas-Heizungsanlage zu gelangen.

## Heizungsmiete

Das Stichwort heißt Heizungsmiete, bei der die BEW die Finanzierung einer modernen Heizungsanlage mit Warmwasserbereiter übernimmt – auf Wunsch auch mit solarthermischer Unterstützung. Die Anlage wird von einem Fachunternehmen errichtet, das der Kunde selbst auswäh-

len kann. Voraussetzung ist, dass das Unternehmen von der Gas-/Wasser-Innung konzessioniert, das heißt zugelassen ist. Selbstverständlich übernimmt die BEW dabei auch die Rechnungsprüfung für ihre Kunden.

Das Leistungspaket enthält aber noch mehr: Als Betreiber sorgt die BEW nicht nur für die Wartung und Reparatur, sondern auch für die Ersatzbeschaffung der Heizungsanlage bei einem eventuellen Totalausfall.

## Günstige Finanzierung

Die monatlichen Aufwendungen für diesen Service richten sich nach dem gesamten Investitionsvolumen. Sie bleiben über die gesamte Vertragslaufzeit von 15 Jahren immer gleich und betragen derzeit rund 120 Euro je

10 000 Euro Investitionssumme einschließlich Umsatzsteuer. Das gesamte Leistungspaket ist in diesem Preis enthalten. Hinzu kommen die Energiekosten für den Gasbezug, wobei die Kunden aus den günstigen WattExtra-Angeboten der BEW auswählen. Wie bei vielen anderen Mietmodellen auch, muss eine beschränkte persönliche Dienstbarkeit in das Grundbuch des Eigentümers eingetragen werden.

## Informationen

Wer wissen will, was das heißt, wie die Heizungsmiete genau funktioniert und warum die Modernisierung am besten jetzt im Frühjahr geplant werden sollte, kann sich direkt mit **Franz-Josef Holtkamp** unter Telefon (0 28 71) 954-2500, E-Mail: [holtkamp@bew-bocholt.de](mailto:holtkamp@bew-bocholt.de) oder **Ralph Engelmann**, Durchwahl -2010, [engelmann@bew-bocholt.de](mailto:engelmann@bew-bocholt.de), in Verbindung setzen.



Foto: branchendienst.de

Ein alter Heizkessel wird entsorgt – schnell und sauber

# Erdgas heizt preiswert

Erdgasheizsysteme mit Brennwerttechnik und solarer Trinkwassererwärmung sowie Fernwärme heizen in neu gebauten Einfamilienhäusern am preiswertesten. Das ergab ein Gesamtkostenvergleich von Systemen zur Heizung und Warmwasserbereitung des Instituts für technische Gebäudeausrüstung (ITG), Dresden. Bei einer Komplett- und Teilsanierung der Heizungsanlage liegen Erdgas-Brennwertgeräte mit Speicher im Vergleich ganz vorn.

707 000 000



betragen 2012 die  
Ausgaben für Energieforschung  
in Deutschland.

## Energielabel helfen sparen

Damit sich Verbraucher besser über den Energieverbrauch informieren können, führt die Europäische Union verschiedene neue Labelsysteme ein. Sparsame Lampen wie LED können sich ab sofort mit den Klassen A+ oder A++ schmücken. Die niedrigsten Effizienzklassen F und G entfallen.

Staubsauger dürfen ab September 2014 nur noch mit weniger als 1600 Watt Leistungsaufnahme verkauft werden und müssen ein

Energielabel der Klassen A bis G tragen. Ab 2017 soll die zulässige Leistung der Geräte auf maximal 900 Watt sinken.

Raum- und Kombiheizgeräte sowie Warmwasserbereiter und -speicher müssen nach einer Übergangsfrist spätestens 2015 mit einer Skala von A++ bis G gekennzeichnet werden. Darunter fallen alle Heizgeräte in wasserbetriebenen Zentralheizungsanlagen mit Erdgas-, Öl- und Elektrokesseln sowie Kraft-Wärme-Kopplungsgeräte und Wärmepumpen.



Foto: Thinkstock

## Grüner wohnen

Bewusst mit den Ressourcen unserer Erde umgehen: Nachhaltiges Leben und Wohnen leistet einen wertvollen Beitrag dazu, aber auch wir profitieren. Naturmöbel und -teppiche verbessern zum Beispiel das Wohnklima spürbar. Neugierig geworden?

Alles über „Grüner wohnen“ im Internet erfahren: [www.energie-tipp.de/wohnen](http://www.energie-tipp.de/wohnen)



Mädchenmannschaft  
des Blau-Weiß Dingden

Sponsoring

# 1:0 für WattExtra

Die Bocholter Energie- und Wasserversorgung (BEW) fördert mit ihrer Marke WattExtra lokal auch Sportvereine. Denn Vereine haben einen sozialen Auftrag und eine wichtige Funktion für Menschen aus allen Bevölkerungsgruppen



Sportliche Ereignisse sind ohne die Unterstützung von Sponsoren heute in der Regel nicht mehr durchführbar. Sie basieren auf Kontinuität und gegenseitigem Engagement aller Beteiligten. Mit dem gleichen Sportsgeist, mit dem die BEW mit ihrer Marke WattExtra kontinuierlich neue Wege im Geschehen am Energiemarkt geht und Herausforderungen annimmt, unterstützt sie ebensolche dynamischen und leidenschaftlichen Partner im Vereinssport. Hinzu

kommt, dass die BEW ihre Marke WattExtra verstärkt über die Grenzen Bocholts hinaus bekannt machen will. Die BEW engagiert sich daher mit ihrer Energiemarke WattExtra bereits seit Langem vor allem im Fußball auf lokaler Ebene. Bandenwerbung auf Sportplätzen und Trikotsätze mit dem Label Watt-Extra haben mittlerweile einen festen Platz in der Präsentation vieler Fußballvereine. Zusätzlich betreibt die BEW [www.BundesligaExtratipp.de](http://www.BundesligaExtratipp.de),

eine Website, bei der alle, die WattExtra zu Hause haben, kostenlos die Ergebnisse der ersten Fußball-Bundesliga tippen können. Neben interessanten Preisen für die besten Tipper der Hin- und Rückrunde gibt's hier Woche für Woche für die vier besten Tagestipper hochwertige Artikel zu gewinnen. Mehr Informationen zum Sportsponsoring gibt es unter der **kostenlosen Telefonnummer 0 800 - 954 954 0** oder im Internet unter [www.wattextra.de](http://www.wattextra.de)



E1-Jugend des  
Westfalia Anholt



F1-Jugend des  
TuB Bocholt



A1- Jugend des  
DJK Lowick



E2-Jugend des  
Westfalia Anholt



3. Mannschaft des  
DJK Barlo



Probe fahren

# WattExtra-eROCKIT-Pilot

*Das WattExtra-eROCKIT ist eine Augenweide der besonderen Art, die rund 80 km/h schnell und elektrisch betrieben wird. Lust auf eine Probefahrt?*

Das WattExtra-eROCKIT – eine Augenweide auf zwei Rädern, die Sie sich ab sofort wieder bei der BEW ausleihen können. Im ersten Moment könnte man denken, dass hier ein Motorrad steht. Aber schnell wird klar: Hey, das ist ja ein Fahrrad – je-

denfalls so eine Art davon! Das eROCKIT etabliert eine neue Fahrzeugkategorie, weil es ein Elektro-Motorrad mit der Bedienung eines Fahrrades kombiniert. Die Geschwindigkeit wird über die Pedale und nicht über einen Gasgriff geregelt. Je schneller der

Fahrer tritt, desto schneller fährt es. Das Fahrzeugkonzept verlangt dem Fahrer einen ununterbrochenen leichten Körpereinsatz ab, der von der Fahrzeugelektronik verstärkt und als Antriebsleistung an den Elektromotor abgegeben wird.

## Bis 81 km/h schnell

Die Beschleunigungswerte sind hoch und der Fahrer kann bei einer Leistung von 9 kW/12 PS eine Höchstgeschwindigkeit von

81 km/h erreichen. Das Fahrzeug darf somit auch auf Autobahnen und Kraftfahrstraßen betrieben werden.

Im eROCKIT werden Lithium-Eisen-Phosphat-Batterien von höchster Qualität und langer Lebensdauer verwendet. Das Fahrzeug wird als Leichtkraftrad eingestuft. Zum Betrieb wird der Motorradführerschein der Klasse A, A1 oder Klasse 3 vor 1. April 1980 benötigt. Werden auch Sie WattExtra-eROCKIT-Pilot, denn schneller, wendiger und umweltfreundlicher können Sie mit null Prozent Emissionen nicht durch den Stadtverkehr kommen! Wer mit dem eROCKIT fahren möchte, kann sich unter der **E-Mail** [info@bew-bocholt.de](mailto:info@bew-bocholt.de) auf eine Warteliste setzen lassen.



Foto: Sven Betz

eROCKIT-fahren macht Spaß. Werden auch Sie Pilot dieses außergewöhnlichen Fahrzeugs



Foto: Getty Images

## DER FRÜHLING KOMMT

### Oh du schöner Lenz!

Der Winterschlaf ist vorbei, der Frühling ist für viele Menschen die ideale Zeit zum Durchstarten, Putzen, Ausmisten und für den Neuanfang – ob zu Hause in den eigenen vier Wänden oder draußen im Freien. Geben Sie Ihrer Wohnung einen neuen Pfiff, bepflanzen Sie Ihren Balkon oder Garten mit üppiger Blumenpracht. Denn jetzt heißt es: Sonne tanken und in reichlich Energie umwandeln!

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

# GUMMIBÄREN

## IM TANK?

Gummibärchen sind lecker, süß und enthalten jede Menge Energie! Wie viele werden rechnerisch benötigt um ein Elektroauto einen Kilometer weit fahren zu lassen?



### Goldschatz auf der Erdgastrasse

Mehr als 440 Kilometer führt die Nordeuropäische Erdgasleitung (NEL) durch Deutschland. Vor deren Bau untersuchten Archäologen das Gelände und entdeckten allein in Niedersachsen mehr als 150 unbekannte Siedlungen und Gräberfelder. Bei Gessel lag in etwa 60 Zentimetern Tiefe sogar ein 3500 Jahre alter Schatz vergraben: Ringe, Armspiralen, Gewandnadeln und Fibeln. Mit 1,7 Kilogramm Gold einer der größten bronzezeitlichen Hortfunde Europas.



Etwas mehr als 2 Gramm wiegt ein kleiner, süßer Gummibär, davon sind rund 1,5 Gramm Zucker. Umgerechnet ergibt das etwa 29 Kilojoule oder 7 Kilokalorien oder 0,008141 Kilowattstunden (kWh). Der Elektrosporthwagen

Tesla S verbraucht 0,2353 Kilowattstunden pro gefahrenem Kilometer. Also würden theoretisch 29 Gummibärchen im Tank – pardon: in der Batterie – genügen, um dem Tesla genug Energie für 1000 Meter Fahrt zu liefern.

### Energie-Mythos

## DIMMER SPAREN STROM

Leider nur die halbe Wahrheit. Ein Dimmer reduziert zwar den Stromverbrauch, da er die Leistung der Lampen drosselt, aber nicht im Verhältnis zur Helligkeit. Sinkt diese um die Hälfte, mindert das den Stromverbrauch nur um etwa ein Viertel.

# 11

Milliarden Euro Energiekosten pro Jahr könnten deutsche Privathaushalte durch die Sanierung von Gebäuden, energieeffiziente Haushaltsgeräte und Beleuchtung sparen. Soviel Geld geben die Deutschen jährlich allein für das Hobby Wandern aus.

## Die große Elektrisierung

Vor 90 Jahren brach in Berlin eine neue Zeit an: Die erste elektrische S-Bahn-Strecke von Stettin nach Bernau nahm 1924 den Betrieb auf. Bahnhoferanlagen und Signaltechnik mussten aufwendig geändert, sogar die Bahnsteige erhöht werden. Die E-Züge lösten die qualmenden Dampftriebwagen ab, die in der Stadt fuhren. Die neuen Waggonen der Bauart „Oranienburg“ erhielten die typische Platzaufteilung, die bis heute in Berliner S-Bahn-Wagen ihre Gültigkeit hat.



## WAS IST DAS?

Auflösung und das komplette Bild finden Sie im Internet:  
[www.energie-tipp.de/zoom](http://www.energie-tipp.de/zoom)



Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und gewinnen Sie einen  
GPS-Fahrradcomputer CicloNavic 50

|                                                                                   |                                                                                   |              |                                                                                   |                        |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                           |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rechtsstreit-schlichter                                                           |  | Schweinehaar |  | asiatische Steinsüste  | <br>5 | ritterlicher Liebhaber                                                              | Schlechteste im Wettkampf                                                                 |  |
| Naturwissenschaft                                                                 |  |              |                                                                                   |                        |                                                                                         |  | 9                                                                                         | 3                                                                                   |
| persische Teppichart                                                              |  |              | 4                                                                                 | Haarwuchs im Gesicht   |       |                                                                                     |                                                                                           |                                                                                     |
| Lederpeitsche                                                                     |                                                                                   | dünnes Tau   |  | 7                      |                                                                                         |                                                                                     | röm. Zahlenzeichen: 490                                                                   |                                                                                     |
|  |                                                                                   |              |                                                                                   | 1                      | Spaltwerkzeug                                                                           |  | <br>10 |                                                                                     |
| zu keiner Zeit                                                                    |  | 6            |                                                                                   | Autor von „Jim Knopf“† |       | 2                                                                                   |                                                                                           |                                                                                     |

LÖSUNGSWORT:

|  |    |
|--|----|
|  | 1  |
|  | 2  |
|  | 3  |
|  | 4  |
|  | 5  |
|  | 6  |
|  | 7  |
|  | 8  |
|  | 9  |
|  | 10 |



Senden Sie entweder eine Postkarte an:  
**WattExtra-Energiequiz**  
**Kaiser-Wilhelm-Straße 1**  
**46395 Bocholt**  
 Oder Sie füllen das E-Mail-Formular aus unter [www.wattextra.de/energiequiz](http://www.wattextra.de/energiequiz)  
 Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Sammel-  
 einsendungen bleiben unberücksichtigt.  
 Einsendeschluss ist der 24. April 2014.

Das Lösungswort des Kreuzworträtsels im letzten Heft lautete „WAERME“. Das Fondueset aus Edelstahl gewann Margret Brinkmann.  
Herzlichen Glückwunsch!

