

# energo

**Fit im Handumdrehen**

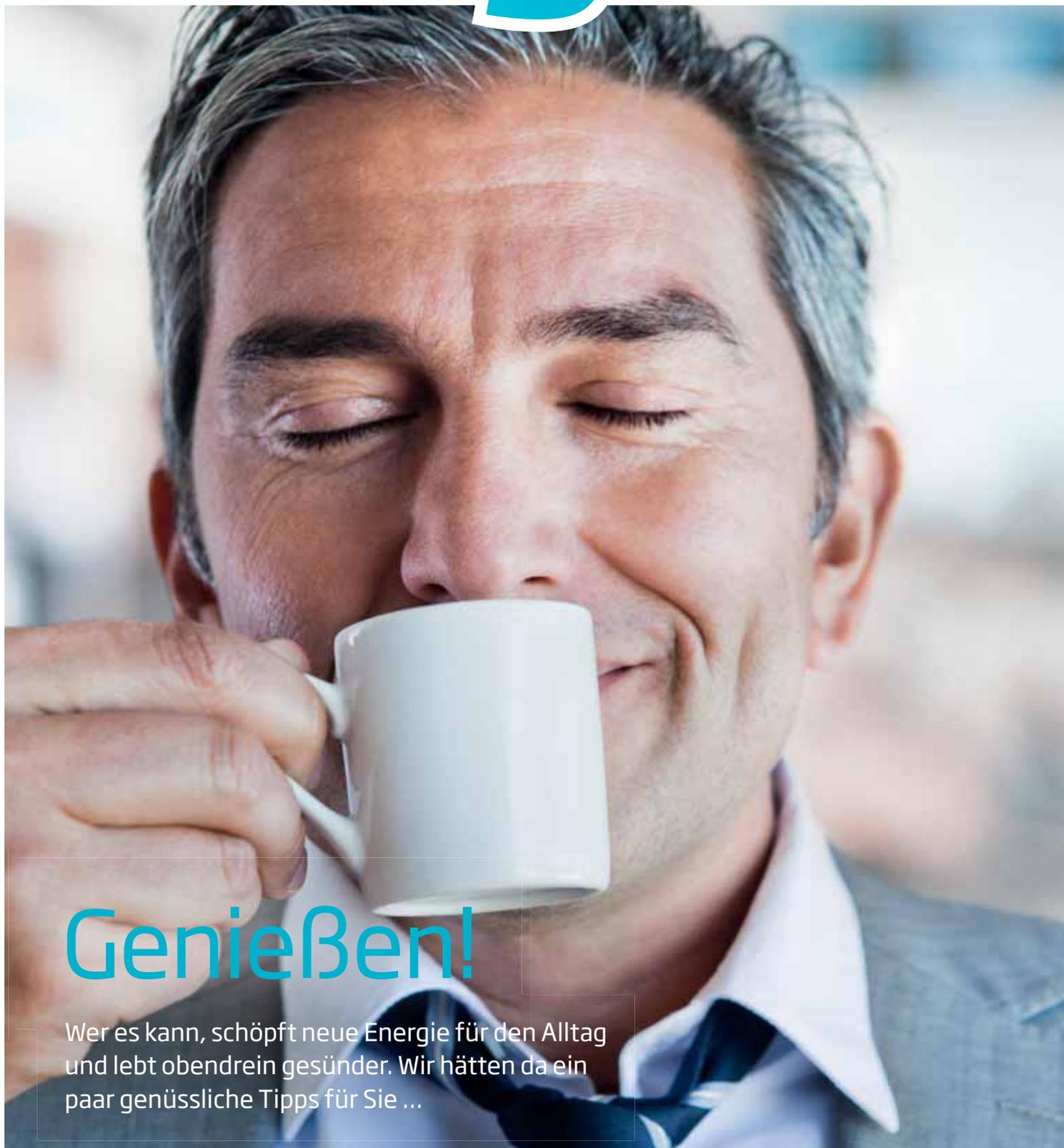
Gewinnen Sie ein Tracking-Armband

**Die Bühne für Witten**

Das Kulturforum im Portrait

**Klimaschutz mit Gewinn**

ÖKOPROFIT zeigt Sparpotenziale auf



## Genießen!

Wer es kann, schöpft neue Energie für den Alltag und lebt obendrein gesünder. Wir hätten da ein paar genüssliche Tipps für Sie ...



Auch als Tablet-App  
und als Online-Magazin  
verfügbar



**Stadtwerke  
Witten**



SAALBAUWITTEN

**BERGERSTRASSE 25, 58452 WITTEN**

# HIGHLIGHTS

## SAALBAU WITTEN



MI. 4.12., 19.30 Uhr  
**NUSSKNACKER**



MI. 11.12., 16.00 Uhr  
**WEIHNACHTEN BEI  
TIGER UND BÄR**



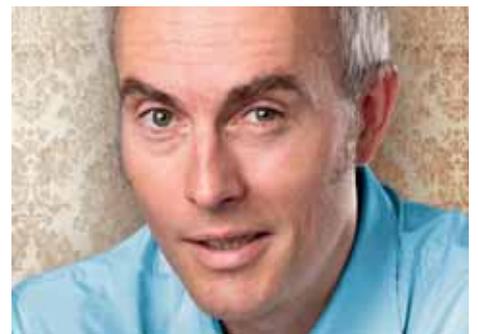
SA. 14.12., 20.30 Uhr  
**ELVIS ROCK'N'ROLL  
MIT SHAKY EVERETT**



DI. 31.12., 19.00 Uhr  
**SILVESTER-EVENT**



DI. 21.01., 19.00 Uhr  
**SCHWANENSEE**



DO. 23.01., 20.00 Uhr  
**JOHANN KÖNIG**



DI. 28.01., 20.00 Uhr  
**THE ORIGINAL  
CUBAN CIRCUS**



DO. 30.01., 20.00 Uhr  
**OLE LEHMANN**

# TICKETS

02302 581 2441

BEI ALLEN BEKANNTEN  
VORVERKAUFSSTELLEN

UND **eventim**

INFOS UNTER  
[WWW.SAALBAUWITTEN.DE](http://WWW.SAALBAUWITTEN.DE)

# Startpunkt.



**Liebe Leserin, lieber Leser,** mit dem Genuss ist das so eine Sache: Man kommt viel zu selten dazu. Und vielleicht gestattet man ihn sich auch häufig nicht so recht. Es gibt schließlich immer viel zu tun. Ein Fehler, findet der Philosoph und Unternehmensberater Rupert Lay: „Manager müssen lernen, ihre persönliche Erlebniswelt zu kultivieren“, sagt er. „Sie müssen es genießen können, einen Vogel singen zu hören.“ Wie kann man auch in der Hektik des Alltags genussvolle Momente erleben und daraus neue Energie schöpfen? Dieser Frage gehen wir in der aktuellen Ausgabe der ener.go nach. Und wir haben für Sie gleich auch noch ein paar konkrete Genuss-Orte in der Region ausfindig gemacht. Wir wünschen Ihnen eine genüssliche Lektüre!



Erleben Sie jetzt die digitale Ausgabe der ener.go mit zahlreichen interaktiven und multimedialen Elementen. Das **Tablet-Magazin** (iOS, Android) erhalten Sie kostenlos im App Store und bei Google play: Einfach „ener.go“ in die Suche eingeben. Die **Online-Ausgabe** finden Sie unter [www.stadtwerke-witten.de/energo-online](http://www.stadtwerke-witten.de/energo-online)

## INHALT

### • SCHWERPUNKT **GENUSS**

#### **06\_\_** **Welch ein Genuss!**

Besinnliche Momente kommen im Alltag oft zu kurz. ener.go spricht mit dem Psychologen Dr. Rainer Lutz über die Kunst des Genießens.

#### **09\_\_** **Eine Prise Abenteuer**

Darf es auch mal ein wenig extravaganter sein? Dann liegen Sie mit diesen Gastronomie-Tipps genau richtig.

#### **12\_\_** **Ein Platz an der Sonne**

Single-Malt-Whisky und erlesene Feinkost aus Witten: Die Brennerei Sonnenschein ist ein Mekka für Genießer.

### • ENERGIE FÜR IHR BUSINESS

#### **14\_\_** **Die Kulturanbieter**

Theater, Musik, Messen: Beim Kulturforum Witten steht Kreativität auf dem Programm.

#### **16\_\_** **Gewinnbringender Klimaschutz**

ÖKOPROFIT zeigt Unternehmen, wie viel Profit das Energiesparen bringen kann.

#### **17\_\_** **Elegante Energieträger**

So schön können Strommasten sein!

### • STANDARDS

**04\_\_** **Life & Style**

**18\_\_** **e-News**

**19\_\_** **Berdis Business**

**19\_\_** **Impressum**

### Aktionen in dieser Ausgabe

- ener.go verlost drei „Jawbone Up“-Fitness-Armbänder (S. 4)
- Exklusive Weinpakete zu gewinnen (S. 8)
- Gewinnen Sie Genuss-Gutscheine (S. 13)

Wenn Sie teilnehmen möchten, besuchen Sie die Aktionsseite im Internet oder schicken Sie uns das beiliegende Antwortfax!

[www.stadtwerke-witten.de/energo](http://www.stadtwerke-witten.de/energo)

# Fit auf Schritt und Tritt

Tracking-Armbänder bringen ihre Träger auf Trab

**Treppe oder Aufzug?** Auto oder Fahrrad? Anrufen oder kurz ins Nachbar-Büro gehen? Oft siegt – allen guten Vorsätzen zum Trotz – die Bequemlichkeit: zu wenig Zeit, zu schlechtes Wetter, keine Energie. Abends ist meist schon wieder vergessen, wie wenig man sich den ganzen Tag bewegt hat – und wie weit man von den 10.000 Schritten entfernt ist, die Mediziner empfehlen. Diesem Dilemma sollen nun Hightech-Armbänder entgegenwirken, welche die Aktivitäten ihrer Träger genau registrieren.

Herzstück der tragbaren Personal-Trainer von Herstellern wie Fitbit, Jawbone und Nike ist ein integrierter Beschleunigungssensor, mit dem das Gerät die Schritte und daraus abgeleitet den Kalorienverbrauch des Trägers ermittelt. Die Bänder bleiben selbst dann aktiv, wenn ihr Träger es vermeintlich nicht ist: Im Nachtmodus können etwa das Jawbone Up und das Fitbit Flex anhand von Bewegungsmustern erkennen, wie lange Leicht- und Tiefschlafphasen andauern. Beide haben außerdem eine integrierte Weckfunktion. Das Jawbone Up schlägt zudem auf Wunsch Alarm, wenn der Träger sich länger als zehn oder 15 Minuten nicht bewegt – perfekt um zu verhindern, dass aus dem Power-Napping in der Pause ein tiefer Mittagschlaf wird.

Ihre volle Wirkung entfalten die Tracker in Kombination mit Apps oder Webseiten, auf denen die Nutzer eintragen, ob sie sich den Tag über beim Radeln, Laufen oder einfach nur beim Spazieren bewegt, was sie gegessen und wie sie sich gefühlt haben. Zudem lassen sich Bewegungsziele festlegen – die der tragbare Trainer unbestechlich überwacht. Abends erfährt man dann nicht nur, ob man sein Ziel erreicht hat. Man sieht auch, ob man mehr Schritte geschafft hat als der durchschnittliche Gleichaltrige – was wiederum positive Auswirkungen auf das Schlafverhalten haben dürfte.



ener.go verlost drei Exemplare des in Tests besonders gut bewerteten Fitness-Bandes Jawbone Up. Besuchen Sie unsere Aktionsseite im Web oder schicken Sie uns das Antwortfax. Teilnahmeschluss ist der 16. Dezember 2013.  
[www.stadtwerke-witten.de/energo](http://www.stadtwerke-witten.de/energo)



## **UP** APPETIZER Systematisch gesünder leben

**UP** Die App zum Armband (siehe oben) bringt Struktur ins Leben: Übersichtliche Diagramme zeigen an, wie tief man geschlafen, wann man sich wie viel und wie lange bewegt hat und wie viele Kalorien dabei verbrannt wurden. Deren Aufnahme lässt sich über ein Ernährungstagebuch ebenfalls genau pro-

tokollieren: Eine Zutatendatenbank hilft bei der Ermittlung von Kohlenhydraten, Fett, Proteinen und anderen Inhaltsstoffen des jeweiligen Essens. Basierend auf dem erfassten Schlaf-, Bewegungs- und Ernährungsverhalten liefert die App individuell auf den Nutzer abgestimmte Tipps für ein gesünderes Leben.

**Für Android, iPhone, iPod touch und iPad**



App Store  
(iOS)



Google Play  
(Android)

- Zufriedene Wiederkäuer:  
Robustrinder auf der Ruhraue  
bei Witten-Gedern



## Rinder für die Ruhraue

**Wo früher Pumpwerke für Trinkwasser** sorgten, gras seit dem Frühjahr eine Rinderherde. Das ehemalige Wassergewinnungsgelände der Stadtwerke Witten in Gedern soll sich mit Hilfe der Robustrinder, einem Mix aus Galloway- und Zebusrind, in eine naturnahe Auenwiese zurückverwandeln. Rund 300.000 Euro investierten die Stadtwerke bisher in das Projekt zur Entwicklung der Ruhraue. Die zotteligen Vierbeiner scheinen sich in ihrer Funktion als Landschaftspfleger und Tourismusattraktion äußerst wohlzufühlen, vier Kälber wurden bereits auf der Weide geboren. Feinschmecker dürfte übrigens freuen, dass das Fleisch der Rinder ähnlich wie Angusfleisch schmecken soll und vom Pächter der Weide verkauft wird.



## Rasanter Stromer

**Schneller, weiter, sportlicher:** Der Tesla Model S setzt neue Maßstäbe in Sachen Elektromobilität. Die Luxuslimousine liefert den Beweis dafür, dass man auch bei alternativen Antrieben keine Abstriche im Fahrkomfort machen muss – allerdings zum stolzen Preis von knapp 100.000 Euro. Mit bis zu 500 Kilometer Reichweite und satten 422 PS fährt der Tesla sich wie ein Rennwagen, dabei jedoch deutlich umweltschonender. Im ADAC EcoTest erhält der Kalifornier ebenfalls Bestmarken. Beim Aufladen mit regulärem Strommix stößt der neue Tesla nur 136 Gramm CO<sub>2</sub> pro Kilometer aus, mit Ökostrom fährt er sogar emissionsfrei – Fahrspaß mit gutem Gewissen also!



### Der Tesla auf dem Prüfstand

Das Video des ADAC zeigt die E-Limousine im Test. QR-Code mit dem Smartphone scannen und direkt online gehen.

## Die neuen Sparzeuge

Immer mehr Autobauer setzen auf umweltschonende Antriebe wie Erdgas. Selbst Klassiker wie den VW Golf gibt es seit Neustem ab Werk mit einem Erdgasantrieb. Die Modelle mit Namen wie EcoFlex oder Natural Power sind äußerst kostengünstig unterwegs und schonen dabei auch noch die Umwelt. Ein Blick auf die neue Fahrzeugpalette lohnt sich also!



Eine Übersicht über aktuelle Erdgasfahrzeuge finden Sie in der digitalen Ausgabe der ener.go.



# Welch ein Genuss!

In der Hektik des Alltags kommen genussvolle Momente nicht selten zu kurz. Gründe, das zu ändern, gibt es genug. Denn wer sich regelmäßig etwas Schönes gönnt, lebt und arbeitet besser - und gesünder.



**Er begrüßt Stammgäste persönlich**, schenkt Vino aus und lässt üppige Desserts servieren: In der Komödie „Rossini“ verhilft Mario Adorf als italienischer Wirt anderen zu höchsten Genüssen. Im echten Leben versteht der Schauspieler, der vier Jahrzehnte in Rom gelebt hat und einen Wohnsitz an der Côte d'Azur unterhält, davon mindestens genauso viel – weshalb ihn ein Restaurantführer zum „Genießer des Jahres 2013“ ernannte. Kein Wunder also, dass der 83-Jährige in dem eben erschienenen Buch „Genuss Ansichten“ seine hedonistische Expertise weitergeben darf: „Vier von allen Dingen gehören zum Genuss: das Lachen und das Singen, ein guter Wein, ein Kuss.“

Mit dieser Definition spricht Adorf den Deutschen nur bedingt aus der Seele. Mehr als zwei Drittel empfinden laut einer Umfrage aus dem Jahr 2011 nämlich Essen und Trinken als höchsten Genuss; die Freuden der Freizeit, Freundschaften und Liebe folgen weit abgeschlagen. Hinzu kommt, dass fast jeder zweite Befragte „eher nebenbei“ genießt – und damit die Grundidee des Genusses ad absurdum führt: Genussmensch Adorf schreibt vom „Genuss, wo man alle Sinne beisammen haben muss“ und liegt damit auf einer Linie mit der Wissenschaft.

„Die meisten Menschen verwechseln Genuss mit Konsum“, sagt der Psychologe und Genussforscher Dr. Rainer Lutz, demzufolge der Schlüssel im bewussten Handeln liegt: Wer beim Fernsehen eine Tafel Schokolade verdrückt, kann sich später kaum mehr erinnern, wie sie geschmeckt hat. Folglich profitiert er auch nicht von den positiven Emotionen, die bewusster Genuss laut Lutz erzeugt – und somit sogar das Immunsystem stärken kann. Als „Kontrastprogramm zu den Verpflichtungen, denen man ausgesetzt ist“, hält der Psychologe Genuss für eine Energiequelle und einen elementaren Bestandteil der Work-Life-Balance.

Im Interview erklärt er, wie und warum gerade Manager Genussmomente in ihren Arbeitsalltag integrieren sollten. Und er gibt den ener.go-Lesern sieben „goldene Genussregeln“ an die Hand, die – so man sie beherzigt – das Leben angenehmer machen.

## **1** Genuss braucht Zeit

*Ein positiver emotionaler Zustand muss sich entwickeln können. Nehmen Sie sich Zeit zu genießen und schaffen Sie im Alltag gezielt Freiräume dafür.*

- Botschafter des Genusses: Dr. Rainer Lutz warnt davor, Genuss mit Konsum zu verwechseln.



### Herr Dr. Lutz, kann nicht auch Arbeit ein Genuss sein?

Ja, solange sie gut dosiert ist, man sich daran erfreut – und auch damit aufhören kann. Bei einem Workaholic ist Arbeit kein Genuss, sie hat sich zur Sucht entwickelt. Sie dürfen Ihre Pausen und körperlichen Bedürfnisse nicht vernachlässigen.

### Viele Manager gönnen sich aus Zeitmangel kaum Pausen – geschweige denn Genussmomente – während der Arbeit ...

Dabei haben Manager viel bessere Möglichkeiten, sich ihre Pausen für Genussmomente selbst einzuteilen als beispielsweise jemand am Fließband. Und sie sollten bedenken, dass ja die Arbeit unter solchen Pausen nicht leidet, sondern besser wird.

### Wie können diese Genussmomente aussehen?

Es geht um einfache Momente, in denen Sie etwas Schönes in sich aufkommen lassen: sei es der kurze Blick aus dem Fenster, sei es ein schöner Gegenstand

auf Ihrem Schreibtisch, der für Sie etwas bedeutet, sei es ein persönliches Telefonat. Oder die bewusst genossene Tasse guten Kaffees bei abgeschaltetem Telefon. Im Gegenzug können Sie den Kaffee weglassen, den Sie den Tag über unbewusst in sich hineinschütten – dann tut man dem Körper gleich noch etwas Gutes.

### Gilt für Genuss das Prinzip: Erst die Arbeit, dann das Vergnügen?

Wenn es Ihnen hilft, nach einer schweren oder unangenehmen Tätigkeit einen Genuss einzuplanen, ist das eine sinnvolle Selbstfürsorge-Strategie. Aber das ist nur in Ordnung, solange es um eine definierte Aufgabe geht und die Haltung nicht zum Prinzip wird. Meistens wird sie als Vorwand missbraucht, um unendlich viel zu arbeiten.

### Genuss wird oft mit ungesunden Dingen wie kalorienreicher Kost und Alkohol in Verbindung gebracht. Wie verhindere ich, dass er schädlich wird?

Sehr vieles, das man genießen kann, kann man durch Überfluss auch missbrauchen. Deshalb hat Genuss immer mit Disziplin und Selbstfürsorge zu tun: Weil zu viel Alkohol meine Leber und mein Hirn kaputt macht, dosiert der Genießer. Sucht- und Konsumverhalten sind psychologisch übrigens anders gesteuert als Genussverhalten. Deshalb ist Genuss ein Gegenmittel zur Sucht – auch im Job. Wer in seine Arbeit bewusst Genussmomente einbaut, kann dadurch auch verhindern, dass er zum Workaholic wird.

### Gibt es auch Genüsse ohne jegliches Missbrauchsrisiko?

Soziale Kontakte sind der höchste Genuss. Ein kluger Mann hat mal geschrieben, dass sich Liebende die Gunst des Genusses schenken. Aber auch ein Sonnenuntergang, frischer Wind, ein Museumsbesuch: Es gibt tausend Dinge, die man wunderbar einfach nur genießen kann.

## 2 Genuss geht nicht nebenbei

Wer genießen will, darf nicht gleichzeitig noch etwas anderes tun. Ein Glas Rotwein während man abwäscht und telefoniert, ist kein Genuss. Schaffen Sie sich eine schöne Situation und richten Sie Ihre Aufmerksamkeit allein auf diese.

## MULTIMEDIA

### Video-Reportage

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen des Weintests und erfahren Sie, was die Tester zur Qualität der verkosteten Tropfen sagen.



QR-Code mit dem Smartphone scannen und direkt online gehen.

# Gewinnen Sie höchsten Genuss!

**Bester Wein zu besten Preisen:** Beim elften *rewirpower*-Weintest machten dieses Jahr deutsche Tropfen das Rennen. Von den verkosteten Rotweinen sicherte sich ein 2011er Zotz Spätburgunder den ersten Platz, bei den Weißweinen überzeugte ein 2012er Kiessand Grauburgunder. Der Clou bei allen eingereichten Weinen? Sie kosten im Handel weniger als sechs Euro. Davon, dass ein günstiger Preis nicht auf mangelnde Qualität hindeuten muss, überzeugte sich die fachkundige Jury in einer Blindverkostung. Sie ließ den Duft, den Geschmack und die Beschaffenheit der Weine für sich sprechen. Ein guter Tropfen weiß die Deutschen im Übrigen nach wie vor zu begeistern: Der jährliche Weinkonsum ist mit rund 20 Litern pro Kopf seit Jahren stabil.



Gewinnen Sie eines von neun exklusiven Probierpaketen mit den sechs Siegerweinen. Schicken Sie uns das Antwortfax oder besuchen Sie die Aktionsseite im Internet. Teilnahmeschluss ist der 16. Dezember 2013.

[www.stadtwerke-witten.de/energo](http://www.stadtwerke-witten.de/energo)



# Eine Prise Abenteuer

Schon mal im Dunklen gespeist? Oder im Aquarium? Oder Ihr Essen im Restaurant selber zubereitet? Nein? Dann wagen Sie doch mal ein kleines kulinarisches Abenteuer! Wir haben einen kleinen Speiseführer für Genüsse an ungewöhnlichen Orten in der Region für Sie zusammengestellt.



Weinlokal Julius Meimberg

## Kochen mit dem Weinexperten

Ein kulinarisches Erlebnis ist der Kochkurs mit Julius Meimberg. Der Weinhändler hat seinen schönen Laden in Herne zu einem Restaurant erweitert. In der Küche können Gäste mit dem Feinschmecker zusammen ein kleines, feines Menü zubereiten – und erfahren dabei natürlich auch, wie die jeweiligen Gänge mit dem passenden Wein kombiniert werden. Termine auf Anfrage.

[www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

### 3 Genuss muss erlaubt sein

*Man muss sich Genuss nicht verdienen. Erteilen Sie sich immer wieder die Erlaubnis, sich etwas Gutes zu tun.*



#### Dinner unter Tage

### Tafelfreuden unter Tage

Das ehemalige Erzbergwerk im sauerländischen Ramsbeck öffnet seine Tore nicht nur für Führungen durch die stillgelegten Stollen, sondern auch für exklusive Dinner-Events im Kerzenschein. Nach einem Rundgang unter der Erde wird ein deftiges Menü im Bergmannsstil serviert – natürlich aus dem Henkelmann. Statt feinem Jackett ist hier eher eine Regenjacke als Abendgarderobe angebracht. Für Gruppen ab 20 Personen bietet der Veranstalter exklusive Termine an.

[www.hotel-nieder.de](http://www.hotel-nieder.de)



#### Restaurant Finster

### Genießen mit (fast) allen Sinnen

Eigentlich tappt niemand gerne im Dunkeln – im Essener Restaurant Finster gehört das jedoch zum Konzept. Das Essen wird in der komplett lichtlosen Umgebung zu einer ganz neuen Sinneserfahrung. Das blinde oder sehbehinderte Personal findet sich in der Dunkelheit bestens zurecht und hilft den Gästen, die sich ganz auf Tastsinn, Gehör und Geschmack verlassen müssen. Für Gruppen ab 20 Personen steht ein separater Raum zur Verfügung.

[www.fenster-essen.de](http://www.fenster-essen.de)



#### Sea Life Oberhausen

### Dinner am Meeresgrund

Genuss vor atemberaubender Unterwasser-Kulisse: Das Sea Life Oberhausen bietet einmal im Monat die Gelegenheit, ein romantisches Dinner im beeindruckenden Großaquarium zu erleben. Ob im Schiffswrack, in der Meeresgrotte oder gar im Glastunnel – bei der Tischwahl dürfen Sie entscheiden. Vorher stehen ein Sektempfang und eine Führung durch die Welt der Meeresbewohner an. Das Angebot richtet sich in erster Linie an Paare, steht aber auch Gruppen bis zu 20 Personen offen.

[www.sealifeabenteuerpark.de](http://www.sealifeabenteuerpark.de)

#### 4 Weniger ist mehr

*Genießen bedeutet nicht: „Je mehr, desto besser.“ Grenzenloser Konsum von Dingen, die uns gefallen, schließt Genuss aus. Eine gewisse Askese hingegen ist genusssteigernd.*



### Burg Blankenstein

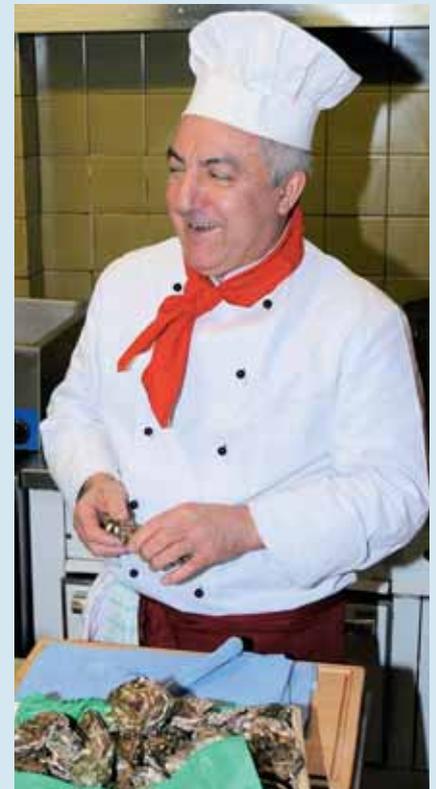
## Ritterlich speisen

Eintauchen in die Welt des Mittelalters, speisen wie die Ritter einer Tafelrunde und dabei den Gauklern zuschauen: In der Hattinger Burg Blankenstein kommen Freunde des zünftigen Mahls auf ihre Kosten. Sechs verschiedene Ritter-Menüs stehen zur Auswahl, ein Rahmenprogramm kann auf Wunsch dazugebucht werden. Firmengruppen sind gern gesehene Gäste – das Ritteressen gibt es ab 20 Personen. Termine auf Anfrage.

[www.burgblankenstein.de](http://www.burgblankenstein.de)

### 5 **Aussuchen, was einem gut tut**

*Nicht immer wissen wir, was uns überhaupt gut tut. Testen Sie Ihre persönlichen Vorlieben. Je nach Stimmung können ganz unterschiedliche Genüsse Ihr Wohlbefinden steigern.*



### Restaurant Picasso

## Kochen mit dem Chef

Luis Alvarez, Chefkoch im Wittener Picasso, weiht seine Gäste gerne in die Geheimnisse der spanischen Küche ein. Das Restaurant, in Witten idyllisch an der Ruhr gelegen, bietet Köstlichkeiten vom Iberischen Wildschweinfilet über Hummer bis hin zu Gambas. Wer schon immer mal wissen wollte, wie solche Speisen zubereitet werden, dem zeigt Chefkoch Luis seine Kunst. Bei diesem Genuss-Event stehen mehrere Gänge auf dem Kochplan, die nach getaner Arbeit gemeinsam verspeist werden. Der etwas andere Abend steht Gruppen ab 20 Personen offen. Die Termine erfahren Sie auf der Website.

[www.picassoimruhrblick.de](http://www.picassoimruhrblick.de)



### Variété et cetera

## Schmaus vor Showkulisse

Das Variété et cetera in Bochum bietet nicht nur Unterhaltung für Auge und Ohr, sondern auch für den Gaumen. Dem artistischen Potpourri auf der Theaterbühne stehen die kulinarischen Kreationen in nichts nach: „International, ausgefallen und erstklassig“ ist das Motto für Künstler und Köche zugleich. Das große Schlemmerbufett zur Show gibt es einmal monatlich, wöchentlich versüßt ein Brunchbufett die Sonntagsvorstellung. Das Variété et cetera gibt nicht nur Ermäßigung für Gruppenbuchungen, sondern zaubert auch ganz exklusive Firmenevents für bis zu 300 Personen.

[www.variete-et-cetera.de](http://www.variete-et-cetera.de)



• Liebe geht durch die Nase: Dominik Starosta überprüft das Sherry Wood Finish des Single-Malt-Whiskys, made in Witten.

# Ein Platz an der Sonne

Mitten im Ruhrtal geht für Genießer die Sonne auf. Nach allen Regeln der Kunst werden Sie hier von den „Sonnenscheinern“ verwöhnt.

**Ein Ausflug ins Ruhrtal** ist an sich schon ein Genuss. Da trifft es sich gut, dass man nur einen Steinwurf von der Fähre Hardenstein entfernt ein wahres Mekka für Genießer findet. Hier bieten die „Sonnenscheinern“ ihren Besuchern Weine und Öle, edle Brände und Liköre, selbst gebrautes Bier und raffinierte Speisen. „Unsere Kunden bekommen von uns ein Rundum-Verwöhnprogramm“, sagt Rainer Mönks.

Wenn sich einer beim Thema Genuss auskennt, dann der Inhaber der „Sonnenschein GmbH“. Rainer Mönks führt das traditionsreiche Unternehmen bereits in vierter Generation. Was hier in Witten-Heven anno 1875 als „Privatbrennerei Sonnenschein“ begann, baute er in den vergangenen Jahren konsequent zu einer vielfältigen Genusswelt aus. Die Brennerei ist seit der Jahrtausendwende Geschichte. „Mit der Aufhebung des Branntwein-Monopols war die Existenz der kleineren Brennereien infrage gestellt“, erläutert Rainer Mönks. „Deshalb sind wir schon sehr frühzeitig neue Wege gegangen.“

Erlasene Brände und Liköre stellen die Sonnenscheinern noch immer her, nur den Alkohol dafür destillieren sie nicht mehr selbst. Und statt zu brennen wird im Obergeschoss jetzt kräftig gebraut. Denn im Jahr 2008 installierte Mönks auf nur 25 Quadratmetern seine eigene Mikro-Brauerei, Motto: Klein, aber fein. An die 15.000 Flaschen sowie zahlreiche Fässer für Feierlichkeiten hat die Ruhrtal Brauerei im vergangenen Jahr abgefüllt. „Unser Bier verkaufen wir nur hier bei uns, das bekommen Sie nicht im Supermarkt“, so Rainer Mönks. Und es schmeckt auch nicht wie Bier aus dem Supermarkt. Es wird nach dem Brauprozess nicht filtriert und hat dank seinem Hefegehalt eine besonders frisch-fruchtige Note. Das „Ruhrtaler Dunkel“ wurde im April sogar bei einem Degustationswettbewerb ausgezeichnet.

In einer Zeit, in der der Bierkonsum in Deutschland stetig abnimmt, ist Rainer Mönks also unter die Brauer gegangen. „Ich will nicht sagen, dass es Wahnsinn war, das zu tun“, befindet er schmunzelnd, „aber ein Wagnis war es natürlich schon.“

## 6 Ohne Erfahrung kein Genuss

*Um herauszufinden, was uns wann guttut, müssen wir Erfahrungen sammeln. Das heißt: Stelen Sie sich neuen Erlebnissen und erschließen Sie sich neue „Genussbereiche“.*

## Exklusiver Präzentservice

Wer seinen Kunden und Geschäftspartnern keine Präsente „von der Stange“ überreichen möchte, kann sich bei Sonnenschein individuelle Präsente und Präsentkörbe zusammenstellen oder zusammenstellen lassen. Dabei hat er freie Auswahl unter den rund 1.500 Produkten des Sonnenschein-Sortiments. „Wichtig ist am Ende, dass der Beschenkte spürt, dass sich der Schenkende Gedanken gemacht hat“, findet Rainer Mönks. Auf Wunsch übernehmen die Sonnenscheiner auch Verpackung und Versand – weltweit.



**Es hat sich gelohnt.** Und es unterstreicht den Anspruch der Sonnenscheiner, der sich durch alle Bereiche zieht: den Kunden etwas Besonderes zu bieten. „Top Qualität zu bezahlbaren Preisen“, nennt Rainer Mönks sein Konzept. „Die Leute merken, dass wir nicht überschnappen, sondern ihnen ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.“

Das Konzept geht auf. Kaum einer, der den großen, freundlichen Verkaufsraum betritt, verlässt ihn wieder mit leeren Händen. Zu verlockend ist das Angebot an flüssigen und festen Genüssen. Neben einer großen Auswahl an erlesenen Spirituosen und Weinen haben die Sonnenscheiner auch Feinkost und Confiserie im Angebot. Und wer mag, der kann auch über den Einkauf hinaus ein wenig verweilen und sich im Bistro stärken – während der Sommermonate auch im großen Garten hinter dem Gebäude. Küchenchefin Katarina Sauerwein verwöhnt die Gäste mit Leckereien wie Kürbis-Lauch-Tarte, Mangold-Pasta mit gebackenen Kräuter-Kürbisspalten oder Zwetschgen-Mohn-Tiramisu. „Wir haben unser Produkt- und Raumangebot jetzt so weit, dass wir unseren Kunden wirklich alles bieten können“, sagt Rainer Mönks nicht ohne Stolz.

„Und bei alledem setzen wir ganz stark auf persönlichen und individuellen Service.“ Davon profitieren

auch Firmenkunden. Zum Beispiel beim Präzentservice, der es Unternehmen leicht macht, ihre Geschäftspartner stilvoll zu beschenken, sei es mit einem kulinarischen Präsentkorb oder auch mit ausgesuchten Weinen oder Spirituosen.

Ein ganz besonderes Präsent mit lokalpatriotischem Anstrich ist der Whisky, der Ende der 80er-Jahre hier in Heven destilliert wurde. Ein exklusiver Single Malt mit sogenanntem Sherry Wood Finish: „Bevor er in die Flasche kommt, lagern wir ihn noch für einige Monate in ehemaligen Sherryfässern“, erläutert Dominik Starosta, der Whisky-Experte unter den Sonnenscheinern. „Danach präsentiert er sich mit torfig-fruchtiger Note, Vanillearomen und zarter Süße – ein toller Whisky auch für Einsteiger.“ Seine Begeisterung für Whiskys aus aller Welt gibt Starosta in Seminaren im Hause Sonnenschein weiter.

**Das volle Programm in Sachen Genuss also** – und das mitten im Ruhrgebiet, das lange Zeit nicht eben als Genussregion bekannt war. „Aber das ändert sich seit einiger Zeit“, so Rainer Mönks. „Genuss mit Qualität liegt ganz klar im Trend.“ Und wer danach sucht, wird bei den Sonnenscheinern garantiert fündig. 

[www.sonnenscheiner.de](http://www.sonnenscheiner.de)



• Der passende Wein zum Essen: Küchenchefin Katarina Sauerwein verwöhnt die Gäste im Bistro mit wechselnden Köstlichkeiten.

## 7 Genuss sollte alltäglich sein

Genuss sollte nicht nur besonderen Situationen wie dem Urlaub vorbehalten sein. Kleine Genüsslichkeiten sind überall zu finden. Gestalten Sie Ihre Umgebung und Ihren Zeitplan so, dass jeden Tag ein kleiner Genuss möglich ist.



• Brauen auf 25 Quadratmetern: Inhaber Rainer Mönks mit einem Fässchen „Ruhrtaler Bier“.

### AKTION

#### Gutscheine für Genuss!

Lernen Sie die Sonnenscheiner kennen! Unter den Lesern der ener.go verlosen wir zehn exklusive Genuss-Gutscheine. Den Gewinnern winkt ein Bistro-Besuch für zwei Personen ab Januar 2014 mit Aperitif, Hauptgericht und Dessert sowie einer Führung durch die Sonnenschein-Welt.

Füllen Sie einfach das Antwortfax aus oder besuchen Sie unsere Aktionsseite im Web. Einsendeschluss ist der 16. Dezember 2013.

[www.stadtwerke-witten.delenergo](http://www.stadtwerke-witten.delenergo)

# Die Kulturanbieter

Wann immer es um Kunst, Theater, Musik, Bildung oder Messen geht – das Kulturforum Witten sorgt mit einer Mischung aus Kreativität und Kalkulation für ein vielfältiges Angebot in der Stadt.



- Publikumsmagnet: Der Saalbau in Witten bietet ein abwechslungsreiches Programm.

**Hinter der großen Bühne** des Saalbaus zieht sich ein Verwaltungsflur, rechts und links Büros, darin Mitarbeiter, die vor Computern sitzen und telefonieren. So sieht sie aus, die Schaltzentrale des Witterner Kulturlebens. Hier fragen die Mitarbeiter neue Künstler an, koordinieren das Bühnenprogramm, vermieten den Saalbau an externe Gruppen, agieren als Verpächter der dazugehörigen Cafés und kümmern sich um das Kulturangebot der Stadt. Mittendrin Institutsleiter Wolfgang Härtel. Zusammen mit seinem Team hat er die komplexe Aufgabe, den Saalbau und das Haus Witten zu betreiben, dabei aber immer die Kosten im Blick zu behalten. „Das ist eine besondere Herausforderung“, sagt er. Denn eigentlich passen Kultur und Kostenneutralität nur schwer zusammen. Nicht nur in Witten.

Seither agiert das Kulturforum als hundertprozentige Stadttochter in der Form einer Anstalt öffentlichen Rechts und muss deshalb mit einem gedeckelten Zuschuss der Kommune auskommen. „Von daher ist bei uns Effizienz gefragt“, sagt Wolfgang Härtel. Zum Beispiel bei der Energiebilanz der Spielhäuser.

„Im Saalbau gab es viel Potenzial, um Energie zu sparen.“

**Um Energiekosten zu sparen**, hat Wolfgang Härtel sich von den Stadtwerken Witten, die ein wichtiger Partner sind, Rat geholt. Eine der Hauptaufgaben des Kulturforums ist es, den laufenden Betrieb in den Spielstätten Haus Witten und Saalbau zu organisieren. „Gerade beim Saalbau gab es viel Potenzial, um Energie zu sparen“, so Härtel. Das Veranstaltungshaus, errichtet in den 1970er-Jahren, mit offenem Foyer, einem Theater- und einem Festsaal wird entsprechend energetisch modernisiert. Ein Großteil der Beleuchtung wurde bereits auf energiesparende LED-Technik umgestellt. Der alte Heizkessel im Keller

## MULTIMEDIA

### Video-Interview

Wolfgang Härtel über gute Besucherzahlen und neue Abo-Angebote.



QR-Code mit dem Smartphone scannen und direkt online gehen.

Diesen kaufmännischen Blick hat Witten einer Neuerung aus dem Jahr 2006 zu verdanken. Damals beschloss die Stadt, aus Kostengründen ihre kommunalen Kultur- und Bildungseinrichtungen in das Kulturforum Witten zu überführen: das Stadtarchiv, die Bibliothek mit allen Zweigstellen, die Veranstaltungshäuser Saalbau und Haus Witten, die Musikschule, das Kulturbüro und das Märkische Museum Witten.



- Kultur im Blick: Veranstaltungsorganisatorin Hendrikje Spengler und Institutsleiter Wolfgang Härtel kümmern sich um die Entwicklung der Programmangebote. Auch klassische Konzerte gehören dazu.

wird durch ein Blockheizkraftwerk ersetzt. Dadurch spart der Saalbau bis zu 20 Prozent Energie ein. Und: Mit dem Blockheizkraftwerk soll ebenfalls Strom und Warmwasser erzeugt werden. Letzteres steht zum Beispiel für den Betrieb der Gastronomie zur Verfügung.

**Auch optisch hat sich der Saalbau** im Foyer-Café mit einem zeitgemäßen Look in Gelb auf die Zukunft vorbereitet. Zusätzlich wurden die Eingänge barrierefrei gestaltet und das Kassensystem überarbeitet. Schließlich sollen sich alle Gäste schon beim Eintritt wohlfühlen. Dass sie das tun, zeigen die seit Jahren stabilen Besucherzahlen. Pro Jahr kommen mehr als 100.000 Gäste. Für ein Haus mit nur 800 Plätzen, das in der Nähe von großen Spielstätten in Bochum, Dortmund und Essen bestehen muss, ist das nicht selbstverständlich.

„Wir sehen uns als kulturellen Nahversorger und sind erfreut über die guten Zahlen“, sagt Hendrikje Spengler, zuständig für Veranstaltungsorganisation. Dazu gehört auch die Vermietung des Festsaaes und des Foyers für Messen oder Tagungen (siehe Info).

Hendrikje Spengler achtet nicht nur auf ein volles Haus, sondern auch auf eine ausgewogene Mischung auf den Bühnen. „Beliebt sind Comedy und Musicals. Das Kinderballett ist ein Renner“, sagt die Veranstaltungskoordinatorin. Den Theater- und Konzertspielplan erstellen – das ist eine lokale Besonderheit – zwei Vereine: die Wittener Kulturgemeinde und die Theatergemeinde Volksbühne. Die Pläne setzt das Kulturforum entsprechend in ein Gesamtprogrammpaket um. Ebenso bindet das Team um Wolfgang Härtel die Freie Kulturszene weiter ein.

„Uns ist es wichtig, für alle Wittener ein interessantes Programm zu bieten“, sagt Hendrikje Spengler. Da sind mitunter Kreativität und ein guter Riecher gefragt. Aber natürlich gibt es auch im Saalbau feste Gesetze. Eines heißt: „Knebel macht die Hütte voll.“ Gut, dass der beliebte Komiker Herbert Knebel am 10. Januar mit seinem neuen Programm wieder in Witten zu Gast ist.



#### INFO

**Ein Saal für Events & Co.**  
Die Veranstaltungsstätten Saalbau und Haus Witten bieten zahlreiche Möglichkeiten – und den nötigen Raum – für unterschiedlichste Events. Ob Tagung, Betriebsfeier oder Messe: In den Häusern stehen Räume für zehn bis 1.000 Personen zur Verfügung, für die das Kulturforum eine maßgeschneiderte Veranstaltungskonzeption erstellt. Alle Säle können multifunktional genutzt werden und bieten so für jede Veranstaltung den idealen Rahmen. Das Team verhilft gern jeder Veranstaltung mit Rat und Tat zum Erfolg.



#### Kontakt

Hendrikje Spengler,  
Tel.: 02302 581-2432  
hendrikje.spengler@stadt-witten.de

[www.kulturforum-witten.de](http://www.kulturforum-witten.de)

# Gewinnbringender Klimaschutz

**Energie einsparen, Betriebskosten senken** und zugleich das Klima schonen – diese Ziele verfolgen zwölf Unternehmen aus dem Ennepe-Ruhr-Kreis seit Anfang 2013 mit Nachdruck. Im Rahmen des Projekts ÖKOPROFIT lassen sich die Unternehmen von einem kompetenten Netzwerk beraten, wie sie ihre Energie- und Materialressourcen zweckmäßiger nutzen können. Diesem Netzwerk gehören auch die Stadtwerke Witten an.

„Klimaschutz ist nicht nur eine Frage des Geldes, sondern auch der Motivation“, sagt Nikolaos Amanatidis, stellvertretender Hauptabteilungsleiter Vertrieb und Beschaffung bei den Stadtwerken und dort verantwortlich für das Energieeffizienz-Projekt. „Mit ÖKOPROFIT beleuchten wir, wo Unternehmen von ihrer Motivation auch ökonomisch profitieren können.“ Planung, Bewertung und Umsetzung der betrieblichen Maßnahmen zur Energieeffizienz begleitet die deutschlandweit aktive Unternehmensberatung B.A.U.M.



• Partner in Sachen Energieeffizienz: Die Stadtwerke Witten, die Aktiengesellschaft für Versorgungs-Unternehmen und die Wirtschaftsförderungsagentur Ennepe-Ruhr starten mit regionalen Unternehmen das Projekt ÖKOPROFIT.

## Drei Fragen zum Projekt ÖKOPROFIT ...

... an Uwe Träris, Geschäftsführer der Stadtwerke Witten

**Herr Träris, welche Ziele verfolgen die Stadtwerke mit der Etablierung des Projektes ÖKOPROFIT in Witten?**

Das Hauptziel ist die Verbesserung der Ressourceneffizienz in Witten. „Global denken, lokal handeln“, dieser Leitsatz wird mit ÖKOPROFIT zum Programm. Als lokaler Versorger mit Vorbildfunktion unterstützen wir diese Aktion gleich doppelt.

**Wie unterstützen die Stadtwerke die Unternehmen bei ihren Maßnahmen zur Energieeffizienz?**

Als Sponsor stehen wir den beteiligten Unternehmen mit individueller Betreuung und konstruktivem Erfahrungsaustausch zur Seite. Ziel ist es, gemeinsam umsetzungsfähige ökonomische und ökologische Maßnahmen zu erarbeiten.



**Unternehmen, die an ÖKOPROFIT teilnehmen, müssen Zeit in das Projekt investieren. Welche konkreten Vorteile haben sie davon?**

Durch die Zusammenarbeit sollen in erster Linie Einsparpotenziale erkannt und genutzt, und damit Kostenvorteile generiert werden. Diese sollen dazu beitragen, die Belastung der Unternehmen durch die immer weitersteigenden Abgaben und Steuern wenn schon nicht zu kompensieren, so doch wenigstens zu minimieren. ÖKOPROFIT soll dabei aufzeigen, wie man oft schon mit ganz einfachen Mitteln Energie und damit Kosten einsparen kann. Damit verbessert der teilnehmende Betrieb seine Wettbewerbsfähigkeit und erhält ganz nebenbei auch noch einen Einstieg in das betriebliche Umweltmanagement.

**Das Klima profitiert** von ÖKOPROFIT bereits seit längerem: Einige nordrhein-westfälische Kommunen und Landkreise beteiligen sich seit mehr als zehn Jahren an diesem erfolgreichen Projekt. Bis heute seien im ganzen Bundesland dank ÖKOPROFIT 585 Millionen Kilowattstunden Energie und 200.000 Tonnen Kohlendioxid eingespart worden, heißt es im jüngsten Projektbericht.

Einen ähnlichen und vor allem langfristigen Erfolg wünschen sich die Beteiligten auch in Witten: Die erste Projektphase endet zwar im Sommer 2014, für die Zeit danach sollen aber weitere Unternehmen zum ökologischen und ökonomischen Klimaschutz motiviert werden. Interessierte Unternehmen können sich im kommenden Jahr für die nächste Projekttrunde bewerben.

ÖKOPROFIT ist eine Initiative des „Netzwerks Energie-Effizienz-Region EN“. Die Stadtwerke Witten schlossen sich im November 2010 mit der Aktiengesellschaft für Versorgungs-Unternehmen in Gevelsberg und der Wirtschaftsförderungsagentur Ennepe-Ruhr in diesem Netzwerk zusammen. Nachdem zunächst die Energieeinsparpotenziale in der Region Ennepe-Ruhr ausgelotet wurden, unterstützt das Netzwerk die heimische Wirtschaft nun, diese Potenziale in der Praxis zu realisieren. 



### Kontakt

Nikolaos Amanatidis

Tel.: 02302 9173-335

nikolaos.amanatidis@stadtwerke-witten.de



## Elegante Energieträger

**Geht das mit dem Stromtransport** nicht auch schöner? Das fragen sich Architekten auf der ganzen Welt, wenn sie einen Strommast einmal genauer betrachten. Die bekannte Gitterform der sogenannten Donaumasten hat sich durchgesetzt, weil sie leicht und aerodynamisch ist. Dass es aber auch eleganter geht, beweisen diese Entwürfe: Mit verspiegelten Flächen fügen sie sich beinahe unsichtbar in die Landschaft ein oder erscheinen wie futuristische Kunstwerke auf Feld und Wiesen. Die Zukunft der Energieversorgung sieht zumindest auf der Blaupause schon einmal gut aus!



- Internationales Design: Britische Entwürfe wie der von AL\_A und Arup sowie der des Teams aus ESB International, Roughan O'Donovan und Knight Architects setzen auf futuristische Formen (o., l.). Das dänische Architekturbüro Bystrup stellt mit seiner „Mirror Wall“ hingegen die Natur in den Fokus (u.).



# Die Mensch-Maschine

**Was klingt wie Science Fiction**, ist im Zentrum für Neurorobotes Bewegungstraining der Cyberdyne Care Robotics GmbH im Bochumer Bergmannsheil Alltag. Mit insgesamt zehn Roboteranzügen üben Patienten hier, was sie nicht mehr konnten: das Gehen. „Hybrid Assistive Limb“ (HAL) ist der Name des Roboteranzugs. Der Gattungsbegriff lautet Exoskelett, denn die externe Struktur aus Metallbeinen, Motoren und Sensoren unterstützt den menschlichen Bewegungsapparat. „HAL nimmt schwache Signale des Gehirns an die Muskeln über Sensoren auf der Haut auf und verstärkt sie“, erläutert Prof. Dr. Thomas A. Schildhauer, Ärztlicher Direktor des Bergmannsheil.

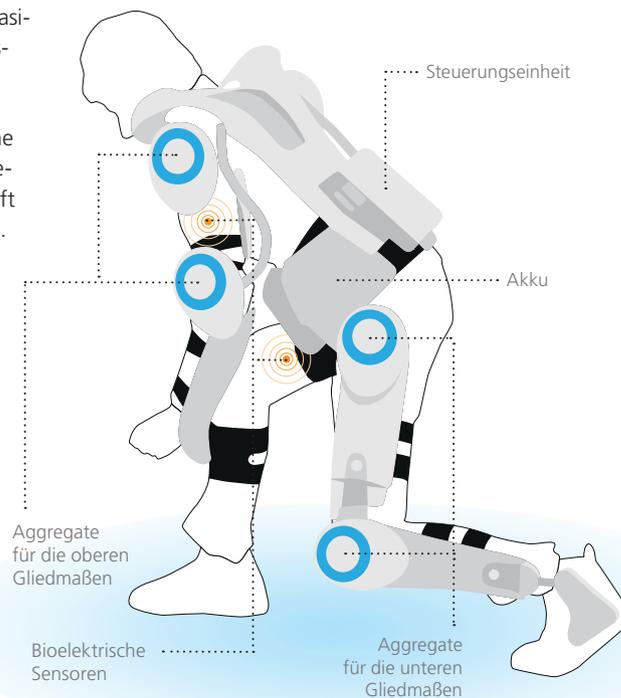
Entwickelt wurde HAL in mehr als zwei Jahrzehnten Forschungsarbeit in Japan. Heute ist HAL in über 160 Einrichtungen auf der asiatischen Insel im Einsatz. Im Bergmannsheil wurde der Anzug zum ersten Mal außerhalb Japans getestet. Weil die Ergebnisse überzeugen, will der japanische Hersteller Cyberdyne mit seiner 2012 gegründeten Bochumer Tochtergesellschaft den Anzug nun europaweit vermarkten. Unlängst hat das japanische Wirtschaftsministerium zusätzliches Geld in Aussicht gestellt, um für das Bochumer Therapie-Zentrum 24 weitere Roboteranzüge anzuschaffen.

Der Anzug ermöglicht keine Wunder. Die Hoffnung sei, so Schildhauer, dass bestimmte Patienten zumindest teilweise verlorene Körperfunktionen zurückgewinnen könnten. Das betreffe etwa Menschen mit einer Querschnittslähmung, bei denen noch Restfunktionen feststellbar

sind. Helfen könnte der Roboteranzug auch Schlaganfallpatienten oder Menschen mit Muskelerkrankungen. „Haben die Patienten in monatelanger Therapie mit dem Anzug Muskeln aufgebaut und dem Gehirn Bewegungsabläufe antrainiert, steigen sie mitunter auf Rollatoren oder andere Gehhilfen um“, sagt Professor Schildhauer. Für die Patienten aber bedeutet auch das ein wiedergewonnenes Stück Lebensqualität.

## Kontakt

Cyberdyne Care Robotics GmbH  
Hunscheidtstraße 18  
44789 Bochum  
Tel.: 0234 5873000



## Erfolgreiche Energiemesse

**Effiziente Heizungen**, kleine Blockheizkraftwerke oder Solaranlagen – diese Themen lockten Anfang September rund 900 Besucher zur Energiemesse im Foyer der Stadtwerke Witten. „Gerechnet hatten wir mit 600 Besuchern“, freut sich Energieberater Peter Ross über den Erfolg. Mehr als zwei Dutzend Firmen stellten an dem Tag ihre Leistungen vor. An den Ständen tauchten die Besucher tief in die Details neuer Techniken und Systeme rund um effiziente Energieerzeugung und das Energiesparen ab. Für Entspannung sorgte das Thema Elektromobilität: Auf einem Parcours konnten Besucher E-Fahrräder und E-Roller testen.

## Auch das noch

### Reisen in der Röhre

Elon Musk, E-Mobility-Visionär und Chef von Tesla Motors, will nun auch das öffentliche Verkehrswesen revolutionieren. Im Hyperloop, der sich durch Unterdruck fast mit Schallgeschwindigkeit fortbewegt, möchte er Reisende in 35 Minuten von San Francisco nach Los Angeles befördern.



# 72

Terawattstunden Strom könnten in Nordrhein-Westfalen rein rechnerisch mit Photovoltaik produziert werden, so eine Studie des Umweltministeriums über den Einsatz der erneuerbaren Energien. Momentan entstehen in NRW etwas mehr als drei Terawattstunden im Jahr durch die Kraft der Sonne.

## Berdis Business

# Zielscheibe Kunde

Werben ohne Streuverluste – das ist der Traum aller Marketingleute. Mit „Targeting“ soll dieser Traum nun in Erfüllung gehen. Wenn nur die potenziellen Kunden nicht so empfindlich wären ...

**Potenzielle Käufer** unterteilt das Marketing nicht umsonst fein säuberlich in Zielgruppen, immer mit der Absicht, diese möglichst genau einzugrenzen, zu beschreiben und passgenau zu bewerben. Kimme, Korn, Goldschuss – das ist der Traum. Geht letzterer daneben, sprechen die Marketer von Streuverlusten und trauern den so verpulverten Werbegeldern nach. Henry Ford, Erfinder des Fließbandes und Gründer der gleichnamigen Automarke, muss das noch ziemlich häufig passiert sein. Von ihm stammt der verzweifelte Ausruf, er sei ziemlich sicher, dass er die Hälfte seines Marketing-etats zum Fenster herauswerfe, er wisse nur nicht welche.

**Euphorisch stürzt sich das Marketing** deshalb auf die Möglichkeiten des Internets und hängt sich an die Datenspur, die jeder Nutzer im World Wide Web hinterlässt. Denn, so das Kalkül, wenn bekannt ist, wonach ein Mensch gesucht und welche Internetseiten er besucht hat, dann lässt sich ihm gezielt Werbung in den Browser einspielen. Es müsste doch mit dem Teufel zugehen, wenn sich mit diesem digitalen Zielwasser die Streuverluste nicht minimieren lassen. Nach dem Motto: Suche, und du wirst gefunden.

**Schon die Begriffswahl für diese Technik** zeigt, dass es das Marketing ernst meint: Targeting. Ich werde ständig „getargetet“. Für einen Artikel hatte ich online zum Thema Feuerzeuge recherchiert, und über Wochen bekam ich in der Folge die Werbung eines Feuerzeugherstellers eingespielt. Auf vielen, nicht in Verbindung zueinander stehenden Internetseiten. Immer wieder. Erst habe ich gestaunt, dann fand ich es lustig – und irgendwann ärgerlich.



**Und da liegt der Hase im Pfeffer.** Die Nutzer sind es irgendwann leid. Der Geschäftsführer des Handelsblatts, Gabor Steingart, amüsierte sich kürzlich im Gespräch mit FAZ-Herausgeber Frank Schirmacher, dass ein Vermarkter ihn nach einer Internetrecherche offenbar fälschlicherweise für einen eifrigen Rosenzüchter hält. Und ihm geht die penetrante Werbung derart auf die Nerven, dass er sie mit dem Etikett „Stalking“ versieht. Das geht zwar zu weit, denn Stalking ist eine Straftat und dieser Umstand sollte durch die leichtfertige Umwidmung des Begriffs nicht entwertet werden. Aber dass sich die Nutzer auf ihren Surftrips durchs Internet verfolgt und etwas unwohl fühlen, weil allerorten, sogar auf ausländischen Websites, die gleiche Werbung auftaucht, sollte den werbungtreibenden Unternehmen zu denken geben.

**Denn mit der Werbung** verhält es sich wie mit mancher Medizin: Bei zu hoher Dosierung wird Gift daraus. Und wer es mit dem Targeting übertreibt, darf sich nicht darüber wundern, dass viele Leute Werblocker einschalten oder mit der Einstellung „privat“ durchs Internet surfen – und damit das Targeting umgehen. 



Christoph Berdi  
Wirtschaftsjournalist und Marketingexperte

### IMPRESSUM

**ener.go**

Herausgegeben von der Stadtwerke Witten GmbH  
Postfach 22 60, 58412 Witten  
www.stadtwerke-witten.de

Redaktion Stadtwerke:  
Manuela Sommerrey (verantwortlich)  
Tel.: 02302 9173-147, Fax: 02302 9173-508  
manuela.sommerrey@stadtwerke-witten.de

Redaktionelle Mitarbeit, Grafik, Layout:  
SeitenPlan GmbH Corporate Publishing,  
Stockholmer Allee 32 b, 44269 Dortmund

Fotos: AL\_A&Arup (17), Burg Blankenstein (11), Bystrup(17), Diego Cervo/Shutterstock.com (6), Daimler (5), ESB International/Knight Architects/ROD (17), Fiat (5), Restaurant Finster (10), Flair-Hotel Nieder (10), Bernd Henkel (16), Thorsten kleine Holthaus (16), Jawbone (4), Sascha Krecklau (5), Jürgen Landes (14, 15), Julius Meim-

berg (9), Jens Nieth (8, 12, 13), Restaurant Picasso (11), privat (8), Sea Life (9, 10), Shutterstock.com/catlook (3), Tesla Motors (5, 19), Variété et cetera (11), Dimitri Vervitsiotis (1)

Illustration: Jens Neubert (19), SeitenPlan (18)



# Wir wünschen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch!

Ihre Stadtwerke Witten versorgen Sie täglich im Jahr mit Strom, Wasser und Erdgas. Damit Sie problemlos kochen, backen, waschen, spülen und duschen können. An Heiligabend, Silvester und allen anderen 363 Tagen im Jahr. Danke für Ihre Treue! Wir sind auch im nächsten Jahr wieder für Sie da.