

AUSGABE 04/16

# KILOMETER 780

Das Magazin der Stadtwerke Duisburg AG



TITELTHEMA

## Duisburg genießt!

Kulinarisch durch die kalte Jahreszeit.

### TIERISCH VIEL ENERGIE SPAREN

Wie der Zoo Energiefressern auf die Spur kommt.

### MADE IN DUISBURG

Bonbonfabrik Müller in Duisburg Friemersheim.

### RICHTIG HEIZEN UND LÜFTEN

Wir zeigen wie es geht.



## NAME GESUCHT!

Nachwuchs im Zoo Duisburg: Am 16. September hat das Netzgiraffen-Paar Malindi und Kiringo eine kleine Giraffendame auf die Welt gebracht, für die die Stadtwerke Duisburg die Patenschaft übernommen haben.

Mit ihren riesigen Augen und ihren langen Wimpern ist sie eines der Besucher-Highlights im Tierpark. Dabei kommt die ganze Eleganz einer Giraffe schon beim Nachwuchs durch, wenn die „Kleine“, die mittlerweile schon eine Größe von über zwei Metern erreicht hat, über die Anlage stolziert. Was ihr noch fehlt, ist ein Name. Diesen können Sie als Leser von KILOMETER 780 bestimmen, in dem Sie einen von drei Vorschlägen auswählen. Die Bedeutung haben wir mit angegeben:

- Malaika - Engel
- Najla - die Schöne
- Nafisa - Juwel von großem Wert

Schicken Sie Ihren Favoriten unter Angabe Ihres Namens mit dem Betreff „Name gesucht“ bis zum 15. Januar 2017 per E-Mail an [magazin@stadtwerke-duisburg.de](mailto:magazin@stadtwerke-duisburg.de) oder per Post an KILOMETER 780, Stadtwerke Duisburg AG, Postfach 10 13 54, 47013 Duisburg.

Getauft wird die kleine Giraffe dann auf den Namen, der die meisten Einsendungen erhalten hat. Unter allen Teilnehmern verlosen wir **eine Familienjahreskarte** für den Zoo Duisburg. Mitarbeiter der DVV GmbH und ihrer Tochtergesellschaften können nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



### Liebe Duisburgerinnen, liebe Duisburger,

nach einem ereignisreichen Jahr werden viele von Ihnen es sich in den kommenden Tagen gut gehen lassen: in der Familie oder mit Freunden, traditionell oder außergewöhnlich. Vielleicht kochen Sie ja selbst ein Festtagsmenü oder lassen sich bei Freunden oder im Restaurant verwöhnen.

In unserer aktuellen Ausgabe dreht sich alles um Genuss. Begleiten Sie mit uns zwei Duisburger Köche, die zusammen an einem ungewöhnlichen Ort für Sie das dreigängige Stadtwerke-Feiertagsmenü kochen. Zwei Hobbybrauer zeigen, wie handwerklich gemachtes Bier entsteht, und verraten Ihnen ihr Festtagsbier-Rezept. Benimmtrainer Jürgen Lackhoff erklärt, was gutes Benehmen und Genuss miteinander zu tun haben. Er zeigt außerdem, wie eine Festtafel richtig eingedeckt wird, und gibt zehn Tipps für gute Tischmanieren. Zu Besuch in Duisburg ist diesmal Carolin Müller aus dem Erzgebirge, die auf dem Duisburger Weihnachtsmarkt die Glühwein-Pyramide betreibt.

In unserer Serie „Made in Duisburg!“ porträtieren wir die Bonbonfabrik Müller, die in Friemersheim seit 1949 Bonbonräume wahr werden lässt. Die Glühweinbonbons zum Beispiel sind selbst in den USA ein Hit.

Natürlich gibt es neben dem Genuss auch wieder Neuigkeiten von den Stadtwerken Duisburg. Haben Sie schon einen Souvenir-Geldschein des MSV Duisburg? Was es damit auf sich hat, erklären wir Ihnen auch in dieser Ausgabe. Wir zeigen Ihnen, wie der Zoo Duisburg mit unserer Hilfe noch mehr Energie spart und wie Sie in der Heizperiode für ein gutes Raumklima sorgen.

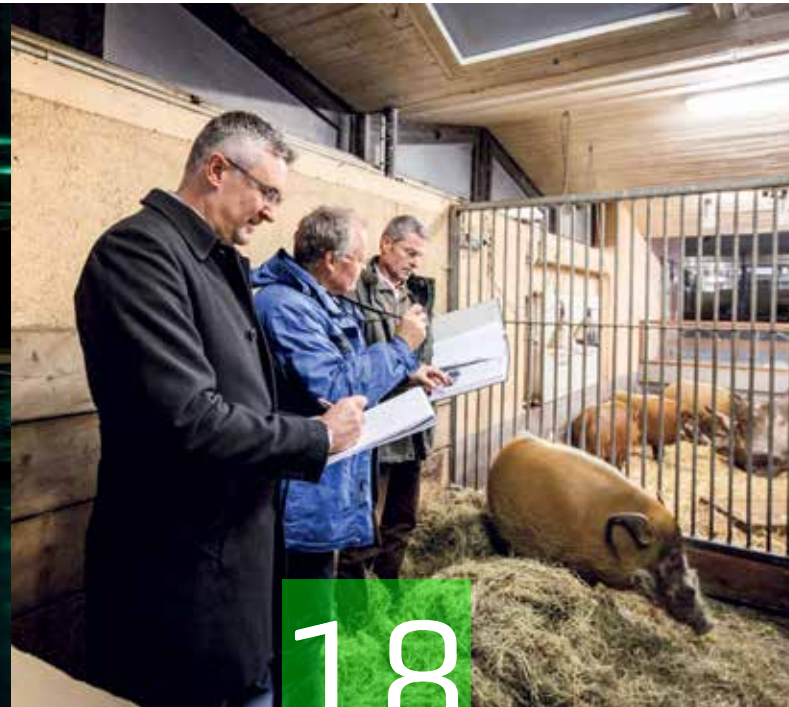
Jetzt wünsche ich Ihnen aber erst einmal eine interessante Lektüre und vor allem, auch im Namen meiner Vorstandskollegen und aller Mitarbeiter der Stadtwerke Duisburg, besinnliche Tage und alles Gute für das Jahr 2017.

Ihr

Marcus Wittig

Vorstandsvorsitzender der Stadtwerke Duisburg AG





06

TITELTHEMA: DUISBURG GENIESST.

## 06 FESTMAHL IM FOODTRUCK

Zwei Köche, leckere Lebensmittel, drei Gänge: Das sind die Zutaten für das Stadtwerke-Feiertagsmenü.

## 14 IM EINSATZ FÜR GUTES BENEHMEN

Wir stellen Kniggetrainer Jürgen Lackhoff und zehn Regeln für Tischmanieren vor.

## 16 HIER BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN

Zwei Hobby-Bierbrauer zeigen ihr Handwerk.

18

## 18 TIERISCH VIEL ENERGIE SPAREN

Wie der Zoo Duisburg Energiefressern auf die Spur kommt.

## 26 HEISSE LUFT UND FRISCHER WIND

Wir geben Tipps zum richtigen Heizen und Lüften in der kalten Jahreszeit.

22

## 20 NEUIGKEITEN UND TERMINE

Wissenswertes auf den Punkt gebracht.

## 28 EIN SAMMLERSTÜCK FÜR ZEBRAS

Der MSV führt als erster Fußballverein Deutschlands einen Souvenir-Geldschein ein.

28

## 22 GLÜHWEIN ZUM LUTSCHEN

MADE IN DUISBURG: Die Bonbonfabrik Müller in Friemersheim.

## 30 ZU BESUCH IN DUISBURG

Carolin Müller betreibt die Glühwein-Pyramide auf dem Duisburger Weihnachtsmarkt.

### IMPRESSUM

**Herausgeber:** Stadtwerke Duisburg AG, Postfach 10 13 54, 47013 Duisburg; magazin@stadtwerke-duisburg.de

**Redaktion:** Thomas Nordiek (V. i. S. d. P.), Thomas Kehler (Leitung)

**Kreation:** Anke Schymanski

**Konzept:** Andreas Schmidt-Sorgenicht

**Ausgabe:** Dezember 2016

**Mitarbeit an der Ausgabe:** Hermann Kewitz, David Huth, Denis de Haas

**Fotografie:** Michael Neuhaus, Philipp Schroeder (S. 2), Markus Schneider (S. 3), iStockphoto (S. 16, 17), Die-Energieberater.de (S. 18), Kerstin Thommes (S. 21), Andreas Kamps (S. 21, 28), TFA Dostmann GmbH & Co. KG (S. 27), Kenwood (S. 32)

**Druck:** color-offset-walter GmbH & Co. KG Dortmund, Auflage 253.000

**Distribution:** Casa-Werbung GmbH, Essen

**KILOMETER 780** steht für den Rheinkilometer 780 und bezeichnet die Stelle, an der Rhein und Ruhr zusammenfließen. Der Magazintitel ist damit Synonym für die Stadt Duisburg und deren Einzigartigkeit.





## Festmahl im Foodtruck

Zwei Köche, jede Menge Lebensmittel, drei Gänge: Das sind die Zutaten für das Stadtwerke-Feiertagsmenü - eine kulinarische Weihnachtsgeschichte.

In Weihnachten sehen wir das Fest, das uns Raum für Ruhe und besinnliche Momente schenkt. Familie und Freunde kommen zusammen, genießen die gemeinsame Zeit und natürlich gutes Essen. Der Genuss – gerade in kulinarischer Hinsicht – ist stark verankert in unserer Weihnachtskultur. Bei traditionellen Speisen wie Karpfen oder Gänsebraten klingeln bei vielen nicht umsonst im Kopf direkt die Weihnachtsglöckchen. Und was ist mit Würstchen und Kartoffelsalat? Das einfache Gericht tischen die Deutschen am Heiligabend statistisch erwiesen am häufigsten auf. Tradition hat auch das, festlich ist es nur bedingt. Das ist vielleicht auch der Grund, warum nach diesem Klassiker Geflügelgerichte wie Ente an Weihnachten in der Gaumengunst besonders hoch im Kurs stehen.

Was den Menschen schmeckt, damit beschäftigen sich Stefan Schmitz und Manfred Altgaßen schon allein aus beruflichen Gründen. Für KILOMETER 780 haben sich die beiden Profiköche getroffen, um das Stadtwerke-Feiertagsmenü zuzubereiten. Die Vorgabe: drei festliche Gänge, die zu jedem Anlass passen und auch einem Anfänger gelingen. Das Menü, das sich das Duo überlegt hat, besteht aus gebratenen Riesengarnelen mit Kürbis-Chutney (Vorspeise), Entenbrust an Orangen-Portweinsauce mit Maronen, Rosenkohl und Semmelknödeln (Hauptspeise) sowie Nougat-Mousse mit Feigen (Nachspeise).



**Die Köche**

Zwei Köche, die eine gemeinsame Vergangenheit verbindet, die aber unterschiedliche Wege eingeschlagen haben: Während Manfred Altgaßen seit mehr als 20 Jahren seine Gäste im Restaurant „Im Eichwäldchen“ empfängt, ist Stefan Schmitz seit einem Jahr mit seinem „Foodies Truck“ auf Tour.

Als erfahrener Küchenchef weiß Manfred Altgaßen (52), dass diejenigen, die im Wettbewerb zwischen den Gastronomen bestehen wollen, sich immer wieder neu erfinden müssen. So bietet er seinen Gästen regelmäßig Abwechslung und gibt sich dabei innovativ. Sein eigenes Bier etwa braut er im dritten Jahr selbst und lag damit goldrichtig. Denn: Der Craft-Beer-Trend, der aus den USA nach Deutschland kam, hat sich längst

zu einem Massenphänomen entwickelt. Und Altgaßen schenkte bereits sein eigenes Bier aus, als der Anglizismus für die alte Kunst des Bierbrauens noch nicht in aller Munde war.

Die Craft-Kultur, also das Von-Hand-Anfertigen, mischt zurzeit den deutschen Biermarkt auf. Als Manfred Altgaßen Mitte der 1990er-Jahre „Im Eichwäldchen“ startete, da setzte er auch direkt eine andere revolutionäre Idee um: „Damals waren wir die ersten, die hochwertige Weine auch einzeln im Glas ausgeschenkt haben“, sagt er. Üblich war, dass die Gäste ganze Flaschen kauften, was es durchaus schwierig machte, immer den passenden Wein zum Gericht zu reichen. Wer kauft auch schon bei einem Drei-Gänge-Menü drei verschiedene Fla-

schen Wein und trinkt sie dann noch aus? Das Problem, sich immer neu erfinden zu müssen, das kennt Stefan Schmitz (42) mit seinem Foodtruck nur bedingt: „Wenn es an einem Stellplatz nicht funktioniert“, sagt er, „dann kann ich immer einen neuen suchen.“ Den Kunden minderwertiges Essen aufzutischen, weil er viele von ihnen ohnehin nie wiedersieht, ist für den Koch aber keine Option.

**„Wenn es an einem Stellplatz nicht funktioniert, kann ich einen neuen suchen.“**

Stefan Schmitz



Schneiden, schälen und anbraten: Vor dem Essen gibt es einige Arbeiten zu erledigen.

**i GARNELEN SCHÄLEN**

Frische, ungeschälte Garnelen wirken abschreckend im ersten Moment. Aber keine Angst: Sie zu schälen, das ist kein Hexenwerk. Zunächst hält man den Körper mit den Fingern fest. Durch eine halbe Drehbewegung entfernt man den Kopf. Dann kann man damit beginnen, rundherum die Schale von der Garnele abzulösen. Ist die Schale ab, folgt die Arbeit mit dem Messer. Die Gar-

nelen schneidet man entlang des Rückens ein. Vorsicht: Nicht zu tief einschneiden. Ziel ist es nämlich, nur den dunklen Darm der Meeresbewohner zu entfernen.

Zum Schluss wäscht man die Garnelen und tupft sie kurz trocken. Jetzt können sie zubereitet werden. „Wenn man sich nicht auskennt oder sich diesen Arbeitsschritt nicht traut“, rät der Koch Stefan Schmitz,

„dann kann man ruhig vorgeschälte Garnelen nehmen.“ Der Unterschied: Die ungeschälten sind etwas preiswerter, die geschälten etwas teurer. Schmecken tun beide Varianten.



# Stadtwerke - Feiertagsmenü

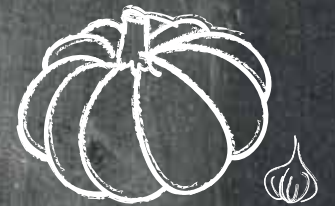
## Vorspeise

### Gebratene Riesengarnelen mit Kürbis-Ananas-Chutney und Sesam-Sojasauce

#### Zutaten:

12 Riesengarnelen (Größe 6/8er)  
Olivenöl zum Braten  
500 g Ananas  
100 g Zwiebeln  
150 ml Weißwein  
3 Lorbeerblätter  
1 Sternanis  
Salz, Pfeffer  
50 g Honig

2 Knoblauchzehen  
500 g Hokkaidokürbis  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
100 g Zucker  
10 Wacholderbeeren  
50 ml Balsamicoessig hell  
50 ml dunkle Sojasauce  
30 g Sesam



Bei den Riesengarnelen von der Bauchseite aus die einzelnen Segmente des Panzers abpulen. Das letzte Schwanzstück vorsichtig herausziehen.

Mit einem Messer vorsichtig am Rücken einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Unter fließendem Wasser abspülen und erst mal wieder kalt stellen.



#### Chutney:

Den Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. In ca. ein Zentimeter breite Streifen schneiden und dann in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Die Ananas oben und unten bis zum Fruchtfleisch abschneiden. Die Ananas aufrecht stellen und mit einem Messer die Schale runterschneiden, vierteln und den Strunk entfernen. Jetzt das Fruchtfleisch in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Anschließend den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen, die Kürbiswürfel hinzufügen und den Weißwein angießen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien, fein würfeln und dazugeben. Lorbeer, Wacholder und Sternanis ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze so lange leicht köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist, aber noch etwas Biss hat. Jetzt die Ananaswürfel zugeben und nochmals leicht köcheln lassen. Es sollte immer etwas Flüssigkeit drin sein, gegebenenfalls etwas Weißwein nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Sesam-Sojasauce:

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten und mit dem Honig und der Sojasauce verrühren. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Olivenöl und Knoblauchzehen in die Pfanne geben, die Riesengarnelen dazugeben. Nicht zu viele Garnelen in die Pfanne geben, da sie ansonsten kochen und nicht braten. Nicht zu lange braten, ca. ein bis zwei Minuten von jeder Seite. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Chutney beispielsweise in der Mitte des Tellers anrichten, die Garnelen ringsherum verteilen und mit etwas Sesam-Sojasauce beträufeln. Eventuell mit frischem Koriander ausgarnieren.



Und auch wenn er seinen Gästen mit diversen Taco-Varianten Fastfood aus dem Fenster seines Trucks reicht, hat sein Konzept nur wenig gemein mit dem Angebot von klassischen Imbissbuden oder Franchise-Ketten, die diesen Markt lange für sich alleine hatten.

„Bei mir muss alles frisch und selbstgemacht sein“, betont Schmitz. Das Pulled Pork etwa, das er verwendet – also bei niedrigen Temperaturen gegartes Schweinefleisch –, verbringt an die sechs Stunden im Ofen, bevor es fertig ist. Von Fastfood kann hier gewiss nicht die Rede sein, stattdessen bezeichnet Schmitz selbst sein

Essen als Fusionfood. Dahinter steckt eine Küche, die Einflüsse aus unterschiedlichen Esskulturen miteinander kombiniert. Bei Stefan Schmitz kann das etwa die asiatische, die orientalische, mediterrane oder vegane Küche sein, die er in den mexikanischen Fladenbrot-Taschen serviert. „Eigentlich habe ich nur eine Halterung für mein Essen gesucht“, erklärt Schmitz, warum seine Wahl vor einem Jahr auf Tacos fiel. Es hätten auch Burger werden können, die Schmitz dann aber doch zu sehr gehypt wurden. Dass er experimentierfreudig ist, findet sich auch im Namen und Design seines Trucks wieder. Nirgendwo ist auch nur eine Anspielung auf Tacos zu finden. „Das

wollte ich offenlassen“, sagt er, „um immer die Wahl zu haben, was ich als Nächstes mache.“

Dass der Fernsehkoch Tim Mälzer einmal sagte, der beste Weg für junge Gastronomen, ihre Speisen an den Mann zu bringen, sei der Foodtruck, findet in Stefan Schmitz ein lebendiges Beispiel. Und auch Manfred Altgaßen sagt: „Foodtrucks sind sehr interessant, wenn man es anders macht als jede x-beliebige Imbissbude.“

Die Quintessenz muss letztendlich lauten: Es kommt nicht darauf an, wo der Herd steht, sondern welcher Koch dahintersteht.



Vorbereitung ist beim Kochen alles ...



... dann sieht das Resultat auch so ...



... appetitlich wie bei den Profis aus.

Manfred Altgaßen (l.) und Stefan Schmitz kochen nicht das erste Mal zusammen.



## Hauptspeise

### Entenbrust

Zutaten (für 4 Personen):

4 Entenbrüste je ca. 180 g, fertig pariert (von Sehnen befreit)  
50 ml Portwein, rot  
Zucker  
500 g Rosenkohl, geputzt

600ml Orangensaft

1 EL Honig

200 g Maronen, gegart

1 EL geröstete Mandelblätter



Haut der Enten rautenförmig einschneiden. Enten auf der Hautseite bei mäßiger Hitze braten, bis das Fett gut ausgebraten ist. Umdrehen, nach einer Minute auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 90 Grad ca. 15 Minuten garen. Orangensaft auf 200 ml einkochen, Portwein zugeben, eine Minute weiterkochen, mit Zucker und dem Honig abschmecken, Maronen zugeben, leicht abbinden. Rosenkohlröschen in feine Scheiben schneiden, in Butter braten (leicht bissfest), mit Salz und Pfeffer abschmecken, Mandelblätter unterheben.

Für die Semmelknödel:

6 altbackene Brötchen  
1 Zwiebel, feingehackt  
1/4 L Milch  
Meersalz

50 g Butter

1 EL glatte Petersilie, feingehackt

2 Eier

50 g Mehl



Semmelknödel kleinschneiden, Zwiebeln und Petersilie in Butter anschwitzen und zu den Semmelknödeln geben. Milch und Eier mit einer Prise Salz verquirlen und zu den Semmelknödeln geben. Die Masse durcharbeiten und fünf Minuten ziehen lassen. Mehl unterziehen. Eine längliche Rolle formen, in Klarsichtfolie, dann in Alufolie eindrehen. Im Wasserbad 40 Minuten bei ca. 95 Grad gar ziehen lassen. Abkühlen lassen. Knödel in Scheiben schneiden und in Butter braten.



### **i** SO GELINGT DIE ENTENBRUST

Ist die Entenbrust perfekt zubereitet, dann ist die Haut schön knusprig und das Fleisch zart und butterweich. „Vor dem Braten sollte man die Haut einschneiden“, erklärt Manfred Altgaßen, „dann zieht sie sich in der Pfanne nicht zusammen.“ Ein Rautenmuster bietet sich an, da es den praktischen Nutzen erfüllt und obendrein gut aussieht. Auf der Unterseite entfernt man zudem die Silberhaut, Sehnen und Fett.

Dann kann die Entenbrust auch schon in der Pfanne mit Öl oder Fett angebraten werden. Die Hautseite muss goldbraun sein, die Fleischseite muss man nur kurz anbraten. Danach wandert die Ente bei 100 Grad noch einmal für zehn Minuten in den Ofen. „Wenn die Ente aus dem Ofen kommt, sollte man das Fleisch noch kurz ruhen lassen“, lautet der Expertentipp von Manfred Altgaßen.



Feigen, wie man sie aus dem Supermarkt kennt, ...



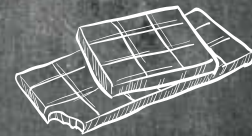
... verwandeln sich in einen Nachtisch, der ein echtes Geschmackserlebnis verspricht.

## Dessert

### Nougatmousse mit Cassisfeigen

#### Zutaten:

200 g Nussnougat	150 g dunkle Kuvertüre
Cognac oder Weinbrand	3 Eier
2 Eigelb	100 g Zucker
5 Blatt Gelatine	700 ml Sahne



Den Nougat und die Kuvertüre in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken, den Cognac leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen, diese Mischung in die Nougatmasse rühren. Die Masse in die schaumig geschlagenen Eier rühren. Ein Drittel der Sahne unter die Mischung rühren, zwei Drittel vorsichtig unterheben und für einige Stunden kalt stellen.

#### Cassisfeigen:

12 reife Feigen	500 ml Cassispüree
250 ml roter Portwein	100g Zucker
1 Vanilleschote	

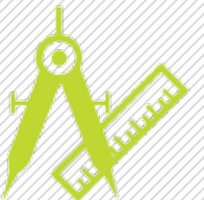
Die Feigen waschen und vierteln. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit der Messerspitze das Mark herausschaben, zusammen mit Cassispüree, Portwein und Zucker einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die geviertelten Feigen darin für mindestens zwei bis drei Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Die Feigen mit ein wenig Sauce auf einen Teller geben. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel zwei Nocken abstecken und daneben anrichten. Eventuell mit Physalis, Mango und ein paar Spritzern Vanillesauce ausgarnieren.

### **►** Frischer Genuss!

Besuchen Sie mit uns einen Händler auf einem Duisburger Wochenmarkt. Dort gibt es frische Lebensmittel aus der Region und der ganzen Welt. Das Video dazu finden Sie unter [stadtwerke-duisburg.de/kilometer780](http://stadtwerke-duisburg.de/kilometer780).

## KILOMETER 14 000

Das ist die Strecke, die Stefan Schmitz bislang mit seinem Foodtruck gefahren ist. Er ist immer auf der Suche nach dem perfekten Standort. Die Krux in Deutschland: Er darf nur private Gelände benutzen, der öffentliche Raum ist für ihn tabu.



Das Duisburger Kochduo liefert auch hierfür den Beleg. Denn auch Manfred Altgaßen setzt auf frische, hochwertige und regionale Zutaten in seinem Restaurant, aus denen dann seine bodenständigen Landhausgerichte entstehen. Damit schafft er es immer wieder mit guten Platzierungen in die einschlägigen Gourmetführer und zählt zu den besten Köchen der Stadt.

Das könnte auch ein weiterer Ansporn für Stefan Schmitz sein: In Singapur erhielt bereits ein Street-Food-Stand einen Michelin-Stern. Für die Jury zählt nämlich nur das Essen und nicht der Ort – und

das gilt schließlich für jeden, der es versteht, Gaumenfreuden zu genießen.

#### Der Ort

Stefan Schmitz fährt einen Freightliner-Truck MT-45. Heute ist er damit unterwegs zum kleinen Eichwäldchen im Stadtteil Ethingen. Es ist nicht gerade einer der typischen Orte, die Stefan Schmitz mit seinem Foodtruck ansteuert. Für sein Geschäft sind Plätze entscheidend, die beliebt sind, denn er lebt von der Laufkundschaft.

Schmitz ist aber beileibe nicht der einzige Mensch, der sich für Essen interessiert

und genau deswegen den Weg zu diesem entlegenen Fleckchen Duisburg auf sich nimmt. Manfred Altgaßen und sein Restaurant mit dem passenden Namen „Im Eichwäldchen“ haben einen guten Ruf. Und auch Stefan Schmitz kennt das Eichwäldchen gut. Er war Souschef bei Manfred Altgaßen. Das ist aber lange her. „Wir haben uns Jahre nicht mehr gesehen“, sagt der Chef des Eichwäldchens, „aber immer verfolgt, was der andere macht.“ Und obwohl sich Manfred Altgaßen durchaus für den Trend Foodtruck interessiert – in einem gekocht hat er noch nicht.

■ David Huth



# Im Einsatz für gutes Benehmen

Jürgen Lackhoff ist ehrenamtlicher Kniggetrainer für die Malteser. Normalerweise unterrichtet er Schüler. Für Kilometer 780 besuchte er die Stadtwerke Duisburg und traf sechs junge Menschen, denen er gar nicht mehr allzu viel beibringen musste.

„Der Kultivierte bedauert nie einen Genuss. Der Unkultivierte weiß überhaupt nicht, was ein Genuss ist“, wusste schon der irische Schriftsteller Oscar Wilde. Es ist ein Zitat, dem der Benimmtrainer Jürgen Lackhoff sicherlich zustimmen würde. Denn er sagt, dass gutes Benehmen und Etikette am Tisch unverzichtbar seien, um zu genießen: „Beherrschen Sie das nicht, dann ist das Essen für niemanden ein Genuss.“ Der Grund dafür ist einfach: Wer sich im Restaurant oder in guter Gesellschaft auf unsicherem Terrain bewegt, der fühlt sich unwohl – und das spüren auch die anderen Gäste am Tisch.

Und weil Jürgen Lackhoff weiß, wie wichtig gutes Benehmen ist, unterrichtet er für die Malteser in der Diözese Essen Schüler in Sachen Knigge ehrenamtlich. Heute führt seine Mission ihn aber nicht wie üblich in eine Klasse, sondern zu den Stadtwerken

Duisburg. Seine Zuhörer: Auszubildende aus dem kaufmännischen Bereich. Bei Mirco Nitz [19], Kathrin Flesch [19], Selina Riesler [20], Julia Raskopf [18], Janis Schmengler [20] und Johannes Tekolf [19] erntete er erst mal skeptische Blicke. Knigge? Benimmtrainer? Etikette? Was nach einem Seminar für die Söhne und Töchter höherer Familien klingt, entpuppt sich dann als Lehrstunde in ganz normalen Umgangsformen, die jeder beherrschen sollte.

Und die Stadtwerke-Azubis sind auf Zack. Dass die Serviette im Restaurant beim Essen auf den Schoß gehört, weiß die Gruppe auf Anhieb. Für Aha-Effekte sorgt Lackhoff dann aber immer wieder mit den kleinen Details und Fettnäpfchen, die Knigge bereithält. „Wann benutzt man denn die Serviette?“, fragt er. Selina Riesler hakt verdutzt nach: „Wann?“ Die Antwort: Natürlich jedes Mal, bevor das Glas zum Mund geführt wird.

Der Grund: Unschöne Fettflecken am Glas werden vermieden. Und richtig zum Grübeln bringt er seine Schüler, als er eine Art kleinen Dolch und einen Kettenhandschuh herausholt. „Das sieht aus wie aus dem Mittelalter“, scherzen die Auszubildenden. Lackhoff klärt auf: Das kleine Messer dient dazu, die Schale von Austern zu öffnen. Der Handschuh schützt dabei die Hände.

Mit seinen Schülern ist Jürgen Lackhoff zufrieden, zu bemängeln hat er nichts. Aber eigentlich sind die Auszubildenden gar nicht seine Zielgruppe. „Nicht alle Familien haben genug Geld“, sagt Lackhoff, „um mit ihren Kindern in ein Restaurant zu gehen.“ Ihnen wollen die Malteser nicht nur gutes Benehmen beibringen. Denn am Ende eines jeden Lehrgangs steht ein Restaurantbesuch.

David Huth



Jürgen Lackhoff schult die Stadtwerke-Azubis im Knigge-Einmaleins.

## i ZEHN REGELN FÜR GUTE TISCHMANIEREN



### Platz nehmen:

Betritt man ein Restaurant, dann gilt eine bestimmte Reihenfolge: Mann hält Tür auf, Frau geht durch, wartet auf den Mann, der sich dann vom Kellner zusammen mit seiner Begleitung zum Tisch führen lässt. Und natürlich hilft der Mann der Dame, sich ihrer Jacke zu entledigen, bevor er sich seiner eigenen zuwendet.



### Umgang mit Besteck:

Etwas Fingerspitzengefühl ist hier gefragt. Das Besteck sollte nicht wie ein schwerer Vorschlaghammer gehalten werden, sondern man umfasst es am Ende des Griffes. Und übrigens: Beide Hände gehören auf den Tisch – bis zu den Handgelenken.



### Small Talk:

„Small Talk am Tisch ist sehr wichtig“, sagt Jürgen Lackhoff. Für das Essen bedeutet das, nicht zu große Bissen in den Mund nehmen. Zu langes Kauen führt zu unangenehmen Pausen beim Gespräch.



### Brot essen:

Brot ist in Häppchen zu verspeisen. Kleine, mundgerechte Stücke bestreicht man mit Butter oder Dip, aber keine ganzen Scheiben.



### Volle Teller am Buffet:

Gibt es ein Buffet, dann sollte man nicht den Turmbau zu Babel probieren. „Wie viel Sie auf Ihren Teller tun, bekommt jeder mit“, sagt Benimmtrainer Jürgen Lackhoff: „Aber wie häufig Sie zum Buffet gehen, nicht.“



### Wenn das Essen nicht schmeckt:

Auch Speisen, die man normalerweise meidet, sollte man auf jeden Fall probieren, wenn man irgendwo zu Gast ist – vor allem, wenn sie anders zubereitet sind als gewohnt. Und wenn es dann doch nicht schmeckt? „Höflich sagen, dass es nicht schmeckt“, so Lackhoff.



### Handy auf dem Tisch:

Das ist ein absolutes No-Go. Das Handy gehört lautlos oder ausgeschaltet in die Hosentasche.



### Mit den Händen essen:

Bei Fingerfood ist es okay. Dass Hähnchen im Restaurant mit den Fingern gegessen werden darf, das ist aber ein Mythos. In guten Restaurants stellt es einen Tabubruch dar.



### Serviette benutzen:

Die Serviette gehört während des Essens auf den Schoß – nirgendwo sonst hin. Mit ihr putzt man sich nur den Mund ab, nicht die Brille, den Tisch oder das Display des Smartphones.



### Haltung beim Essen bewahren:

Die Körperhaltung ist aufrecht und gerade. Jürgen Lackhoff hat hier eine kleine Eselsbrücke parat, um die eigene Position zu überprüfen: Zwischen Rücken und Stuhllehne sollte so viel Platz sein, dass eine Maus dazwischenpasst. Und nach vorne zum Tisch hin sitzt man richtig, wenn Sie sich noch eine Katze bequem auf den Schoß setzen könnten.

## DIE FESTTAFEL: WAS LIEGT WO?

1. Dessertlöffel und -gabel
2. Platzteller
3. [Stoff-]Serviette
4. Brotteller und -messer
5. Gabel für die Vorspeise
6. Gabel für die Hauptspeise
7. Messer für den Hauptgang
8. Suppenlöffel
9. Messer für die Vorspeise
10. Wasserglas
11. Weißweinglas
12. Rotweinglas





# Hier braut sich was zusammen

**Selbstgebrautes Bier ist im Trend. Craft Beer hat immer mehr Fans. Doch vor dem Genuss steht eine Menge Arbeit. Zu Besuch bei Duisburger Hobbybrauern.**

Daniel Schreiber hält sein Glas ins Sonnenlicht und schwenkt es. Dann führt er es zum Mund, nippt daran, lässt die Flüssigkeit über seine Zunge streichen, seinen Gaumen kitzeln – dann schluckt er sie herunter. Schreibers Miene hellt sich auf, er schenkt nach. Auch sein Kumpel Tobias Thommes genießt das Getränk. „Das ist uns doch mal gelungen“, sagt der 31-Jährige. Was die Geschmacksnerven der beiden Männer anregt, ist nicht etwa ein teurer Jahrgangsw Wein. Schreiber und Thommes kosten ihr selbstgebrautes „Sierra Nevada Pale Ale“ – ein Craft Beer.

Die Vorliebe für außergewöhnliche Biere teilen sie mit immer mehr Deutschen. Während die Brauereien bei den Klassikern Pils, Alt oder Weizen unter Absatzverlusten leiden, gibt es bei den neuen Sorten einen Boom. Thommes kann sich auch erklären, warum die Craft-Beer-Welle vor etwa zwei Jahren aus den USA nach Deutschland überschwappte. „Die Leute haben erkannt, dass Bier ein so vielfältiges Getränk ist. Für mich ist es sogar noch vielfältiger als Wein. Man kann die Zutaten so variieren, dass man ziemlich abgefahrene Sorten bekommt“, sagt er.

## Im Baumarkt und bei eBay gesucht

Die beiden Duisburger und ihr Schulfreund Urs Vecchi wollten sich mit dem Thema Craft Beer aber nicht nur an der Theke beschäftigen. „Wir haben nach einem Hobby gesucht und sind dann auf die Idee gekommen, selbst zu brauen“, erzählt Schreiber. 2015 ging es los: Sie durchstöberten Internetforen, in denen Biertrinker fruchtige, cremige und würzige Sorten priesen und vertuefelten. Gleichzeitig bastelte das Trio an einer Brauanlage. „Das Equipment haben wir uns im Baumarkt oder über eBay zusammengekauft“, sagt Schreiber. Zur Konstruktion gehören mittlerweile drei 50-Liter-Kochtöpfe, Schläuche, Messgeräte, Temperaturanzeigen und, und, und.

Jetzt wollen die Hobbybrauer das passende Bier für die Weihnachtstage herstellen: Im Internet haben sie das Rezept für „Michas OG Märzen“ gefunden. „Ein süffiges und ausgewogenes Festbier“, so stand es in der Beschreibung. In diesen Tagen machen sie sich an die Umsetzung.

## Mit dem Maischen beginnt der Prozess

Während Schreiber sich um die Feinjustierung kümmert, wiegt Thommes die Zutaten ab. Danach füllt er einen Topf mit Wasser, schüttet Wiener, Münchner und Pilsner Malz zusammen und gibt dann noch die Sorte „Cara Hell“ dazu. Mit dem Maischen beginnt der Brauprozess. Schreiber und Thommes erhitzen den Topf, lassen den Inhalt köcheln und steigern langsam die Temperatur. Das Thermometer haben sie dabei immer im Blick. „Zwei oder drei Grad mehr können den Geschmack schon stark verändern“, sagt Thommes. Er erinnert sich

an die ersten Versuche und an ein ungenießbares Weißbier. Solche Anfängerfehler passieren ihnen nicht mehr. Gleichwohl gibt es immer etwas zu optimieren. Derzeit rühren die Hobbybrauer die Maische noch mit einem großen Holzlöffel um. Demnächst soll ihnen ein elektrisches Rührwerk die Arbeit erleichtern.

**„Zwei oder drei Grad mehr können den Geschmack schon stark verändern.“**

## Tobias Thommes

Das Maischen ist abgeschlossen. Die nächsten Braustufen stehen an. Tobias Thommes und Daniel Schreiber filtern beim Läutern die Feststoffe heraus. Eine bernsteinfarbene Flüssigkeit entsteht. Mittlerweile sind mehr als zwei Stunden vergangen.

Technik, die den Hobbybrauer begeistert: Daniel Schreiber (l.) und Tobias Thommes tüfteln ständig an der Anlage.



Kennerblick: Tobias Thommes hält sein Bierglas ins Sonnenlicht.



„Brauen ist schon ein zeitintensives Hobby“, sagt Schreiber. Denn mit dem Läutern ist der Prozess noch lange nicht abgeschlossen. Zu einem richtigen Bier gehört der Hopfen. Thommes wiegt Pellets ab und gibt sie in den Topf. Nach zwei Kochstufen geht der Brauprozess dem Ende entgegen. Die beiden Männer lassen die Flüssigkeit abkühlen, geben mit der Hefe die vierte Zutat hinzu und füllen anschließend rund 30 Liter in Kunststofffässer.

Eine Woche später treffen sich die Duisburger wieder. Nun kommt das Bier in kleine Glasflaschen. „Dort gärt das Bier weiter und entfaltet sein Aroma“, sagt Thommes. Bis zum ersten Schluck „Michas OG Märzen“ müssen sie sich noch ein paar Wochen gedulden. Die gute Nachricht: Um die Wartezeit zu überbrücken, können sie noch ein paar Flaschen ihres selbstgebrauten „Sierra Nevada Pale Ale“ aus dem Kühlschrank holen.

Denis de Haas



Malz ist eine der vier Grundzutaten für ein Bier.

## Rezept



# FESTBIER

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – diese Zutaten enthält jedes Craft Beer. Die Kombination aus Sorten und Maischtemperatur bestimmt den Geschmack. Bei den Berechnungen muss ein Brauer auch immer die Sudhausausbeute, ein Maß für Effektivität, berücksichtigen.

Daniel Schreiber, Tobias Thommes und Urs Vecchi geben sie mit 60 Prozent an.

Wollen sie also 30 Liter „Michas OG Märzen“ in Flaschen abfüllen, brauchen die drei Hobbybrauer 43 Liter Wasser für Haupt- und Nachguss. Hinzu kommen:

- 3,11 Kilogramm Wiener Malz
- 2,12 Kilogramm Münchner Malz
- 1,41 Kilogramm Pilsner Malz
- 420 Gramm „Cara Hell“

Zum Würzekochen nehmen sie die Hopfensorten „Hallertauer Perle“ (23 Gramm), „Magnum“ (7 Gramm) und „Spalter select“ (34 Gramm). Und für die Gärung sorgt Hefe der Marke „Danstar Nottingham Ale“. Wenn alles klappt, können die Duisburger an Weihnachten ein Festbier mit 5,5 Prozent Alkoholanteil genießen.

Neue Rezepte finden die Hobbybrauer übrigens auf [maischemalzundmehr.de](http://maischemalzundmehr.de), und ihre Zutaten beziehen sie bei der in Duisburg ansässigen Malzmühle [malzmuehle.eu](http://malzmuehle.eu).



# Tierisch viel Energie sparen

Der Zoo Duisburg mit einer Geländefläche von 16 Hektar und zahlreichen Zweckgebäuden und Tieranlagen verbraucht im Jahr rund 3,2 Millionen Kilowattstunden an Strom und Wärme. Das entspricht dem Bedarf von circa 720 Vier-Personen-Haushalten. Mit Unterstützung der Stadtwerke Duisburg hat der Tierpark herausgefunden, wo man noch mehr Energie einsparen kann.



... Sie zeigt auch, wo zum Beispiel Zebras und Tapire wärmere und kältere Körperregionen haben.



Mit der Wärmebildkamera lässt sich nicht nur die Dämmung der Tierhäuser überprüfen ...



Im Affenhaus, auch Äquatorium genannt, ist es mollig warm, im Schnitt 26 Grad Celsius. Kein Wunder, denn die Bewohner lieben wohlige Temperaturen. Schließlich leben ihre Artgenossen in den äquatorialen Zonen Afrikas, Südostasiens, Australiens oder Lateinamerikas. Was für das eigene Wohnhaus gilt, ist dabei auch für die Unterkünfte der Tiere im Duisburger Zoo wichtig: Eine gute Dämmung hält die Wärme dort, wo sie hingehört – im Inneren des Gebäudes.

Wie gut die eigene Energiebilanz ist, hat der Tierpark in den vergangenen Monaten unter die Lupe genommen. Denn wie viele Unternehmen in Deutschland, ist auch der Zoo Duisburg seit 2015 verpflichtet, regelmäßig ein sogenanntes Energieaudit durchzuführen.

Hierbei wird in einem vorgegebenen Rahmen der Energieverbrauch im Betrieb durchleuchtet. „Die Stadtwerke Duisburg

unterstützen die Unternehmen bei dieser Analyse nicht nur, damit diese ihrer gesetzlichen Verpflichtung nachkommen“, erläutert Martin Schröder, Mitarbeiter im Vertrieb der Stadtwerke, der das Energieaudit im Zoo begleitet hat. „Vielmehr zeigen die Erkenntnisse aus dem Energieaudit auch viele Ansatzpunkte für wirtschaftliche Einsparungen auf.“ Vor dem Hintergrund des hohen Energiebedarfs ein wesentlicher Grund, weshalb der Zoo an den Ergebnis-



Zoodirektor Achim Winkler, Stadtwerke-Mitarbeiter Martin Schröder und Energiespar-Experte Dr. Jörg Albert (v. l.) gehen im Koalahaushaus den Wärmeverlusten auf die Spur.

sen des Audits interessiert ist. „Es geht uns aber auch um Nachhaltigkeit und den Umweltschutz“, betont Zoodirektor Achim Winkler. „Denn durch Wärmeverluste wird unnötig Kohlendioxid freigesetzt und das Klima geschädigt.“

## Den Tieren ganz nahe

Begutachtet wurden im Rahmen des Energieaudits neben dem Verwaltungsgebäude insgesamt sechs Anlagen: das Koalahaushaus, das Ameisenbärhaus, die Robbenanlage, das Affenhaus, das Afrikanum und der Streichelzoo. Durchgeführt haben die Stadtwerke Duisburg die Untersuchung in Zusammenarbeit mit dem Energieexperten Dr. Jörg Albert vom gleichnamigen Duisburger Ingenieurbüro. „Die Arbeit im Zoo war schon etwas Besonderes“, erinnert er sich. „Wann kommt man den Tieren schon so nahe?“

Beispielsweise wurde im Affenhaus ermittelt, wie warme Luft über Abluftventilatoren aus dem Gebäude transportiert wird. Hier könnte über Wärmerückgewinnung Geld und Energie eingespart werden. Im Koalahaushaus sind Lichtstegplatten als Decke vorhanden, die im Sommer sehr viel Wärme durchlassen. Mit einer gezielten Verschattung fühlen sich nicht nur die Koalas

wohl, auch die eingesetzte Kühlung kann deutlich reduziert werden. Wärmeverluste können sehr gut mit einer Thermografie aufgedeckt werden. Hierbei wird das Gebäude mit einer Wärmebildkamera gefilmt. Die farbigen Bilder zeigen auf, wo Wärme durch schlechte Dämmung oder undichte Fenster verloren geht. Schlecht gedämmte Bauteile werden bei der Thermografie weiß und pink dargestellt, gut gedämmte Zonen hingegen türkis bis dunkelblau. „Bei den Tieren sorgt die Natur zum Glück selbst für eine gute Wärmeisolierung“, weiß Direktor Winkler. So zeigen Thermografieaufnahmen von den Zootieren zum Beispiel, wie praktisch ein sprichwörtlich dickes Fell ist.

## Energiesparen fängt im Kleinen an

Insgesamt wurden im Rahmen des Energieaudits 42 Verbesserungsmaßnahmen identifiziert und priorisiert. Dabei reicht die Liste von reinen Verhaltensänderungen, wie dem Abschalten von Licht in nicht genutzten Räumen, der Zusammenfassung von Tierfutter auf weniger Kühlschränke und der Verlagerung von Tätigkeiten von schlecht in besser gedämmte Räumlichkeiten, bis hin zu baulichen Veränderungen und zur Optimierung der Beleuchtung oder Pumpenanlagen.

„Das Audit hat aber auch gezeigt, wo wir bereits gut aufgestellt sind“, sagt Achim Winkler. So setzt der Tierpark zum Beispiel zur Wärmeversorgung der Tropenhalle Rio Negro ein umweltschonendes Blockheizkraftwerk ein.

Der Clou dieser von den Stadtwerken Duisburg installierten Anlage: Sie erzeugt den Strom für die Herstellung des Tropenklimas gleich mit und trägt so dazu bei, Energiekosten zu senken (siehe auch KILOMETER 780, Ausgabe 2/2015). Dennoch möchte der Zoo auf Basis der Ergebnisse des Audits gezielt daran arbeiten, seine Energiebilanz noch weiter zu verbessern – damit die Wärmebildkamera wie bei vielen Tieren künftig mehr Türkis und Dunkelblau statt Weiß und Pink zeigt.

**i** Die Stadtwerke Duisburg unterstützen auch Privathaushalte beim Energiesparen. Informieren Sie sich auf unserer Internetseite unter [stadtwerke-duisburg.de/energieberatung/privatkunden](http://stadtwerke-duisburg.de/energieberatung/privatkunden) und in unserem Kundencenter an der Friedrich-Wilhelm-Straße 47.

■ Thomas Nordiek



# Neuigkeiten und Termine

## Der Stadtwerke-Kalender 2017

Seit Ende November gibt es den neuen Stadtwerke-Kalender für das Jahr 2017. Unter der Überschrift „Für Sie. Für euch. Für 2017!“ greift er das Thema der aktuellen Imagekampagne der Stadtwerke Duisburg auf. Auf jedem der zwölf Monatsblätter ist jeweils eine Aufnahme aus Duisburg zu sehen.

Darüber hinaus enthält der Wandkalender viele Rezepte zum Nachkochen und Terminhinweise im kommenden Jahr. Der Kalender ist kostenlos im Kundencenter der Stadtwerke Duisburg an der Friedrich-Wilhelm-Straße in der City und noch bis zum 30. Dezember an der Stadtwerke-Eislaufbahn auf dem Weihnachtsmarkt erhältlich.



## Nächstes Jahr Energieausweise erneuern

Seit 2007 müssen Besitzer von Wohnimmobilien in Deutschland bei Vermietung oder Verkauf einen sogenannten Energieausweis vorlegen. Dieser informiert über den Energiebedarf und enthält allgemeine Angaben zum Gebäude, zu den für die Beheizung verwendeten Energieträgern sowie die Energiekennwerte der Immobilie. So können Käufer und Mieter besser einschätzen, wie viel Energie sie im Haus oder in einer Wohnung zum Heizen verbrauchen werden. Gleichzeitig zeigt der Energieausweis dem Eigentümer auf, wie er durch Modernisierung die Energiebilanz seiner Immobilie verbessern kann.

Gültig sind Energieausweise zehn Jahre, sodass ab 2017 die ersten ausgestellten Nachweise erneuert werden müssen. Die Stadtwerke Duisburg beraten Hausbesitzer, welchen Energieausweis sie für ihre Immobilie benötigen, und erstellen die notwendigen Dokumente.

Weitere Informationen geben die Experten der Energieberatung unter der Rufnummer 0203 604 11 11 oder per E-Mail an [energiesdienstleistungen@stadtwerke-duisburg.de](mailto:energiesdienstleistungen@stadtwerke-duisburg.de).

## Günstige Gaspreise im neuen Jahr



Erdgaskunden der Stadtwerke Duisburg können sich zum neuen Jahr über günstigere Preise freuen. Zum 1. Januar 2017 sinkt der Grundpreis um 13,57 Euro pro Jahr und der Arbeitspreis um 0,12 Cent pro Kilowattstunde. Ein Drei-Personen-Haushalt mit einem üblichen Verbrauch von 16.000 Kilowattstunden Erdgas spart

so pro Jahr zum Beispiel im Tarif Erdgas Classic 32,77 Euro.

### Strompreise bleiben trotz steigender Umlagen stabil

Die Strompreise der Stadtwerke bleiben zum Jahreswechsel stabil, obwohl staatliche Umlagen und Abgaben zum 1. Januar

je nach Tarif um durchschnittlich 4,1 Prozent steigen. Die Erhöhungen unter anderem bei der EEG-Umlage zur Förderung der erneuerbaren Energie als auch bei den Entgelten zur Nutzung der Stromnetze fangen die Stadtwerke für ihre Kunden auf, so dass diese unter dem Strich nicht zusätzlich belastet werden.

## TERMINE

05. – 07.01.2017

### Duisburger Hallenfußball-Stadtmeisterschaft

Die Hallen-Stadtmeisterschaft 2017 findet, wie in den Jahren zuvor, in der Sporthalle an der Krefelder Straße in Duisburg-Rheinhausen statt. Informationen finden Sie unter [fachschaft-fu3ball-duisburg.de](http://fachschaft-fu3ball-duisburg.de).

07.01.2017

### Magic of the Dance

Keine andere Irish Dance Show ist so authentisch wie „Magic of the Dance“. Die Tänzer steppen über Tisch und Stühle, springen, tanzen, dass die Funken sprühen: „Magic of the Dance“ ist die rasanteste und mitreißendste Steppshow Irlands. Weitere Informationen finden Sie unter [theater-am-mariator.de](http://theater-am-mariator.de).

11. & 27.01.2017

### Being Freddie Mercury

„Being Freddie Mercury“ ist eine Collage aus Liedern, Texten und Musik rund um den unvergessenen Leadsänger der Rockband Queen, der am 5. September 1946 als Farrokh Bulsara in Sansibar-Stadt, dem heutigen Tansania, geboren wurde und 1975 mit der Single „Bohemian Rhapsody“ den Grundstein für eine Weltkarriere legte. Informationen finden Sie unter [duisburg.de](http://duisburg.de).

10. – 26.03.2017

### 38. Duisburger Akzente

Nachdem in den letzten beiden Jahren die Themen der Duisburger Akzente einen starken lokalen und regionalen Bezug aufwiesen, wenden sie sich 2017 einem „offenen“ Thema zu. Die 38. Duisburger Akzente rücken UMBRÜCHE ins Zentrum ihres Programms. Weitere Informationen unter [duisburger-akzente.de](http://duisburger-akzente.de).

Bis 23.04.2017

### Hinger – Fokus Duisburg

Johann Hinger beschäftigt sich seit vielen Jahren intensiv mit dem Ruhrgebiet und hat als Ergebnis Ölbilder geschaffen, die sich im Glanz einer für die Sicht auf das Ruhrgebiet bisher unbekanntesten ästhetischen Autonomie sonnen. Weitere Informationen unter [binnenschiffahrtmuseum.de](http://binnenschiffahrtmuseum.de).

Alle Terminangaben ohne Gewähr.



## 1.000 Bäume für den Klimaschutz



Am 19. November hatten die Stadtwerke zu ihrer siebten Baumpflanzaktion eingeladen. Rund 400 Bürger kamen nach Rheinhausen, unter ihnen auch Oberbürgermeister Sören Link.

Auf dem Areal im Naherholungsgebiet Toeppersee in Duisburg-Rheinhausen hatte Stadtförster Axel Freude mit seinem Team 1.000 Pflanzlöcher vorbereitet. In diese konnten dann die Baumpaten mit ihren Familien die von den Stadtwerken gestifteten Traubeneichen, Vogelkirschen und Elsbeeren in die Erde pflanzen und mit ihrem Schild versehen. Seit 2009 pflanzen die Stadtwerke gemeinsam mit Bürgern Bäume im Duisburger Stadtwald, um das Klima nachhaltig zu verbessern. Mit der diesjährigen Aktion sind es mittlerweile 4.600 Bäume, die dazu beitragen, Kohlendioxid-Emissionen zu verringern.

## Stimmungsvolle Kulisse für die Festtage

Jedes Jahr rund um den Martinstag am 11. November bis Anfang Januar setzen die Stadtwerke Duisburg den historischen Wasserturm in Duisburg-Bergheim in Szene: Grün beleuchtet bildet er eine schöne Kulisse für die Laternenumzüge und stimmt auf die Weihnachtszeit ein.

Errichtet wurde der Turm als Wasserspeicher zu Beginn des 20. Jahrhunderts an der heutigen Straße Auf dem Berg. Da er nicht nur das höchstgelegene, sondern

auch das höchste Bauwerk in der damaligen Gemeinde Hochemmerich war, bestand der Ehrgeiz, ein Wahrzeichen für den Ort zu bauen. Der Wasserturm ist 50 Meter hoch und hat am Erdboden einen Durchmesser von zwölf Meter, der sich bis zum Auflager des Kugelbehälters auf etwa die Hälfte verjüngt. Der Kugelbehälter selbst hat einen Durchmesser von circa 9,20 Meter.



Der Turm ist bis heute ein wichtiger Bestandteil der Entwicklungsgeschichte des Stadtbezirks Rheinhausen und der Wasserversorgungstechnik. Er steht seit 1990 unter Denkmalschutz.



# Glühwein zum Lutschen

**Von Friemersheim nach Übersee: Die Bonbonfabrik Wilhelm Müller beliefert nicht nur die Weihnachtsmärkte der Region. Ihre Glühweinbonbons sind selbst in den USA ein Hit.**

Der Besuch bei der Bonbonfabrik Wilhelm Müller ist ein Fest. Ganz tief im Westen, wo der Knöterich staubt, duftet es nach Anis und Advent. Die Menschen sind nett und gut gelaunt. Das Inventar im Büro sieht urgemütlich nach früher aus. Die Bilder an der Wand erzählen von vergangenen Zeiten. In der Produktion direkt nebenan prasseln die Leckereien munter scheppernd vom Band. Es ist, als stünde man in der Küche des Weihnachtsmannes. Oder sei zu Gast beim offiziellen Lieferanten des Christkindes. Und erst das Lager: Kinderherzen würden hier lachen, dass es bis zur anderen Rheinseite zu hören wäre.

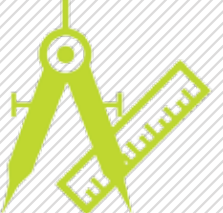
## 16 Kräuter für den Hals

Aus Friemersheim von einem Unternehmen in einer Seitenstraße kommen die Glühweinbonbons. Das rot-weiße Naschwerk, das auf jedem Weihnachtsmarkt ein Renner ist. Hier vermischen sich 16 Kräuter zu Hustenbonbons, die selbst beim ärgsten „Uselwetter“ das Kratzen im Hals nehmen. Hier darf man probieren. Hier lernt man staunen. Nur einmal wird's kurz streng: Kaum zeigt sich der Gast an der Tür zur Zuckerküche schaut der Bonbonmacher Thorsten Sawetzki auf und zeigt, wo es Kittel und Kopfschutz gibt. Wenn es um Sauberkeit und Hygiene geht, hört der Spaß auf. Nur gucken, nichts anfassen.

Gerade wird kein Glühwein in Form gepresst. Schwarze Lakritzbonbons stehen auf dem Produktionsplan. Zwei glänzende Schaufeln schieben sich zum Teig. Packen zu. Einmal, zweimal, dreimal. Dann fahren sie auseinander. Handarbeit ist gefragt. Thorsten Sawetzki greift die schwarze Masse und walkt sie fast spielerisch. Wirft sie auf die rotierende Kühlplatte. Überlässt sie wieder der Kraft der beiden stählernen Schieber. Immer und immer wieder geht das so. Der junge Mann wirkt eher drah-

**KILOMETER 750**

Würde man alle Müller-Bonbons eines Jahres hintereinanderlegen, käme man auf eine Länge von 750 Kilometern. Die Prägemaschine des Unternehmens verwandelt den warmen Süßstoff in mundgerechte Stücke. Jedes davon ist genau 3,33 Gramm schwer.



tig als muskelprotzig. Doch er hat Kraft. 33 Kilo wiegt der Teig pro Charge. In der Hochsaison packt der Bonbonmacher der Rheinhauser Leckerschmecker zehn Stunden pro Schicht zu. Leicht sieht das aus. Ist es aber nicht. Und heißt geht es auch her: Über 100 Grad hat die zuckrige Masse. Das hält sie geschmeidig.

Der Bonbonmacher schneidet sie mit einer großen Schere in lange Bahnen. Die offizielle Berufsbezeichnung lautet übrigens nicht Bonbonmacher, sondern Fachkraft für Süßwarentechnik. Klingt jedoch deutlich weniger weihnachtlich. Thorsten Sawetzki's Schwester, Melanie Finger, führt sie in eine Art Walze und Stanze ein. Die Maschine bringt den schwarzen Stoff in Bonbonform, kühlt ihn ab. Bis die Stücke nach ein paar Metern scheppernd in ein Sieb fallen. Praktisch genussfertig. So also werden Bonbons gemacht. Aus viel Zucker und Zutaten wie Anis oder Käuterextrakten. Mit der Kraft von Maschinen, vor allem aber mit viel Geschick und Geschmack.

## Naschen erwünscht

Naschen ist erlaubt. Melanie Finger mag die Glühweinbonbons am liebsten, wenn

sie noch leicht warm sind, wie sie sagt, und man hört aus ihrer Stimme den Genuss heraus. Naschen ist sogar geboten, wenn Geschäftsführer Heinz-Peter Sistenich, der seit über 50 Jahren in der Firma tätig ist, eine neue Kreation entwickelt. „Alle hier probieren. Wir wollen wissen, ob das neue Bonbon wirklich lecker ist“, sagt er. Zum Beispiel die Kibas, die Kirsche und Banane zusammenbringen. Da kommt es auf Nuancen an. Ein bisschen mehr von diesem, ein bisschen weniger von jenem. Was genau „dieses“ oder „jenes“ ist, sagt er nicht. Die Rezepte sind geheim, werden im Tresor aufbewahrt. Die Süßigkeiten sollen im Wortsinne unnachahmlich sein. Nur so gewinnt man Weltruf und behält ihn auch: Die Stände der Bonbonfabrik gehören auf den Weihnachtsmärkten der Region dazu wie das Riesenrad, die Eisbahn oder der Glühwein in der Tasse. Was er verrät: Alkohol gehört nicht zur Rezeptur. Doch die süße Vorfreude aufs Fest wecken die Müllers mit ihren Kreationen auch in Berlin oder Saarbrücken. Auf Märkten in den USA und Kanada fragen die Kunden nach den Glühweinbonbons. Nein, es gibt keine Übersetzung für das Wort. Alles muss auch da schön deutsch sein. Das spricht für die Qualität.

Bonbonmacher Thorsten Sawetzki legt Hand an für besten Geschmack.





Und wenn es etwas gibt, das sich Heinz-Peter Sistenich auf der Zunge zergehen lässt wie ein Kräuterbombon, dann ist es das Wort „Qualität“. Es ist sein Mantra, es war das Leitwort seines Schwiegervaters Wilhelm Müller, der das Unternehmen 1949 gründete. Einst gab es drei Bonbonfabriken in Duisburg. Jetzt kocht nur noch in Friemersheim der Sirup im Kupferkessel. Das hat mit der Qualität zu tun. Nur die besten Zutaten kommen in den Teig. Das Menthol kauft man in China, das Anisöl in Spanien. Künstliche Aromen? Aber auf gar keinen Fall! Zum Färben der Süßwaren würde der eine oder andere Tropfen aus dem Chemiewerk genügen. In Friemersheim stammt das Rot aus Roter Bete und das Grün vom Spinat.

#### Perfektion dank Handarbeit

Ohne Frage, die Produktion ließe sich vereinfachen. Der Teig muss nicht Charge für Charge einzeln gekocht werden. „Dann aber ist nicht sichergestellt, dass wir wirk-

lich immer das gleiche Mischungsverhältnis erhalten“, so Sistenich. Handarbeit ist aufwändig. Aber: „Wir wollen auch sicher sein, dass unsere Zutaten sich perfekt mit der Bonbonmasse verbinden und wirklich in jeder Ecke des Teigs ihren Geschmack entfalten“, sagt er weiter. Die Maschinen sind Jahrzehnte alt. Sie werden intensiv gepflegt und gewartet. Es gibt keine besseren.

#### Süße „Medizin“

Bei Wilhelm Müller geht es darum immer um das Beste, was möglich ist. Knöteriche, die kleinen beigen, lakritzigen Rollen, stellt Bonbonmeister Fritz Fischer selbst her. Früher kaufte man sie ein. Der ehemalige Zulieferer gab die Produktion auf. Zum Freundschaftspreis überließ man die Presse an Wilhelm Müller. Doch dann machte der Chef nicht einfach weiter. Man verfeinerte das Rezept auch gleich. Lohnend übrigens. Denn der Knöterich-Umsatz stieg. Die herausragende Qualität si-

chert den Bonbonmachern ihren Platz auf dem Markt. Und zwar nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt oder den Wochenmärkten in der Innenstadt und in Rheinhausen. Auch in Apotheken werden die Hustenbombons und Glühweinbombons deutschlandweit und in Österreich verkauft. Die Marke trägt den Namen Ariosan. Wer sagt, dass Medizin immer bitter sein muss?

Wie hatte es der Firmenchef mal auf einer Messe im Gespräch mit den befreundeten Konkurrenten von Haribo oder Vilosa gesagt, als die von ihren großen Produktionszahlen erzählten. „Wir machen nur eine Tonne am Tag. Die aber mit Liebe.“ Doch Vorsicht: Auch so eine Tonne rechnet sich in große Zahlen um. Genau 3,3 Gramm wiegt ein Bonbon. Im Jahr kommt das Unternehmen so auf 50 Millionen Stück. Produziert und verkauft von fast 50 Mitarbeitern in einer „Fabrik“ in einer Wohnsiedlung in Rheinhausen-Friemersheim.

Wie aus Teig leckere Bonbons werden: Melanie Finger schiebt die warme Masse in die Stanze, die in Sekundenschnelle 3,3 Gramm schwere Einzelstücke formt.



Chef Heinz-Peter Sistenich in der „Küche“ (unten links). Nicole Ustar kocht den Zucker im Kupferkessel (oben rechts), Tüte für Tüte Qualität, sorgsam verwahrt von Marlene Wiczorek im leckersten Lager der Stadt.

Die Verbindung von Liebe und Qualität ist das Geschäftsprinzip. Wilhelm Müller, der Schwiegervater von Heinz-Peter Sistenich, hatte sich nach dem Krieg aus diesem Grund selbstständig gemacht. Damals war es üblich, „Edelstein Gelb“ zum Färben in die Bonbons zu mischen. Wilhelm Müller hatte gelesen, dass der Zusatzstoff möglicherweise gesundheitsschädlich sei. Er sprach seinen Chef an, doch der wollte nichts von solchen Einwänden hören. Da ging Wilhelm Müller seinen eigenen Weg. Er setzte allein auf Qualität. Seine Kunden sollten sich ohne Sorge jedes einzel-

ne Stück auf der Zunge zergehen lassen. „Ohne künstliche Zusatzstoffe“ steht auf den Packungen. So war es, so ist es und so bleibt es. Das gilt übrigens auch, wenn Heinz-Peter Sistenich sagt: „Bei uns ist alles kosher.“ Das meint er wörtlich. Die Bonbons entsprechen jüdischen Speisevorschriften. Halal sind sie zudem. Man muss das Fest nicht Weihnachten feiern, um auf den Geschmack der Weihnacht zu kommen. Vegan sind die Produkte. Zuckerfreie Bonbons gibt es im Regal mit 50 Sorten natürlich auch. Was die Frage nach der Gesundheit

bringt in einem Unternehmen, das Zucker säckeweise lagert. Heinz-Peter Sistenich verweist dann auf einen eingerahmten Spruch an der Wand. „Die Dosis macht das Gift“, schrieb der Arzt Paracelsus ein. Das gilt auch für die Bonbons. Eines davon schön langsam auf der Zunge zergehen lassen und den Geschmack auskosten, dann wird klar: Was mit Liebe gemacht ist, kann nicht Sünde sein.

■ Hermann Kewitz



# Heiße Luft und frischer Wind

Wer vor allem in der Heizperiode ein paar wichtige Regeln beachtet, sorgt nicht nur für ein gesundes und angenehmes Raumklima, sondern kann dabei auch noch eine Menge Geld einsparen.

## Schimmel – Gefahr durch Feuchtigkeit im Haushalt

Feuchtigkeitsquellen und ihre Wasserdampfabgabe in Gramm pro Stunde



Quelle: Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., co2online gGmbH

Durch Atmen und Schwitzen, Duschen, Kochen, Bodenwischen, Wäschetrocknen oder Blumengießern produzieren wir Tag für Tag mehrere Liter Wasserdampf in unseren Wohnungen und Häusern. Da kommen dann bei einer vierköpfigen Familie bis zu zwölf Liter Wasserdampf an einem Tag zusammen. Wenn diese Luftfeuchtigkeit nicht rechtzeitig aus den Wohnräumen entweicht, kann Schimmel entstehen und gesundheitliche Beeinträchtigungen hervorrufen. Deshalb muss die feuchte Luft raus aus der Wohnung. Wir zeigen Ihnen, wie es geht:

### 1 Warm und feucht

Warme Luft in gut geheizten Räumen kann grundsätzlich mehr Feuchtigkeit aufnehmen als kältere Luft. Selbst bei Regenwetter ist die Außenluft in den Wintermonaten erstaunlicherweise noch trockener als die Raumluft. Je kälter die Außentemperatur

ist, desto schneller findet ein Austausch der Luftmassen statt und desto kürzer braucht gelüftet zu werden. Wenige Minuten reichen da oft schon aus.

### 2 Kurz und heftig

So wird die warme feuchte Luft am effektivsten aus den Wohnräumen befördert: Die Wohnung morgens und abends gut durchlüften. Dazu sollten möglichst alle Türen und Fenster für mehrere Minuten geöffnet werden. Die Heizung während dieser Zeit abschalten oder vorhandene Thermostate herunterdrehen, denn sonst heizt man buchstäblich zum Fenster raus. Zusätzlich sollten mehrmals täglich die Zimmer stoßgelüftet werden, in denen sich Personen längere Zeit aufgehalten haben. Auch hier heißt es: Thermostat runterdrehen, Tür zu angrenzenden Räumen schließen und das Fenster fünf bis zehn Minuten weit geöffnet lassen.

### 3 Quer ist noch besser

Noch effektiver als das Stoßlüften ist das Querlüften. Wer die Möglichkeit hat, gegenüberliegende Fenster zu öffnen, der sollte sie nutzen. So kann die Lüftungsdauer auf einige wenige Minuten verkürzt werden. Die Wände kühlen bei all diesen kurzen Lüftungszeiten nicht aus und die Zimmer werden schnell wieder warm.

### 4 Temperatur ist Einstellungssache

Die Wohlfühltemperatur in Wohnräumen wird oft sehr unterschiedlich wahrgenommen. Dem einen genügen bereits 20 Grad, der andere fühlt sich erst ab 22 Grad so richtig wohl. Für einen gesunden Schlaf reicht eine Raumtemperatur von ungefähr 18 Grad aus, manchen mögen es sogar noch kühler. Mit programmierbaren Thermostaten lässt sich die jeweilige Raumtemperatur gradgenau einstellen. Mit ihrer Hilfe lassen sich die Heizkörper aber auch so programmieren,

dass die Heizung zeitgenau dann runterregelt, wenn weniger Wärme benötigt wird. Bis zu zehn Prozent Heizenergie lassen sich so durch die modernen Thermostate einsparen.

Auch eine moderate Einstellung der Raumtemperatur spart Energie: Eine Absenkung von nur einem Grad Celsius bedeutet bereits sechs Prozent weniger Verbrauch. Bei längerer Abwesenheit kann die Raumtemperatur problemlos auf 16 Grad Celsius abgesenkt werden. Damit die Thermostate einwandfrei funktionieren, sollten Heizkörper nicht durch Gardinen, Möbel oder andere Gegenstände verdeckt werden. Die Luft kann sich in dem Zwischenraum sehr schnell aufheizen und das Thermostat, das am Heizkörper angebracht ist, schaltet viel zu früh ab. Das Zimmer wird nicht warm – schlussendlich wird hier und dort sogar der Gas- und Wasserinstallateur gerufen, weil ein Defekt an der Heizungsanlage vermutet wird. Von dem beliebten Nur-Mitheizen benachbarter Räume ist unbedingt abzuraten, denn das Trockenhalten der Räume und Ablüften der Feuchtigkeit ist durch das Heizen „durch die Wand“ nicht gegeben.

### 5 Kontrolle ist gut

Die relative Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen sollte regelmäßig kontrolliert werden. Mit einem entsprechenden Messgerät, einem Hygrometer, kann problemlos überprüft werden, ob die Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 45 bis 60 Prozent beträgt. Liegt sie darüber, muss gelüftet werden. Während des Duschens oder Kochens, wenn also viel Feuchtigkeit in die Raumluft gelangt, sollten die Türen nach Möglichkeit geschlossen bleiben. Denn wer

die Zimmertüren geöffnet lässt, sorgt dafür, dass sehr viel Feuchtigkeit in die Wohnung gelangt und sich besonders in kälteren Räumen absetzen kann. Tipp: Die feuchte Raumluft möglichst schon währenddessen, in jedem Fall aber so schnell wie möglich bei weit geöffnetem Fenster oder durch den Abzug im Bad hinausgeleitet werden.



Kombinierte digitale Thermo- / Hygrometer gibt es bereits ab 10 Euro zum Beispiel online im Energiesparshop der Stadtwerke Duisburg unter [energiesparshop.stadtwerke-duisburg.de](http://energiesparshop.stadtwerke-duisburg.de).

Die meiste Feuchtigkeit an Badkacheln kann direkt nach dem Duschen mit einem gummierten Wischer entfernt werden. Feuchte Handtücher sollten über oder an der Heizung getrocknet werden. Hierfür gibt es spezielle kostengünstige Halterungen. In Neubauten, wo die Wände noch nicht ausreichend durchgetrocknet sind, nach Wasserschäden, aber auch beim Trocknen der Wäsche in der Wohnung muss unbedingt ausreichend geheizt und häufiger gelüftet werden. Gleichzeitiges Heizen und Lüften über die Kippstellung des Fensters ist hier eine Maßnahme.

### 6 Gefahr für kalte Räume: Schimmelbefall

Die kühlere Luft in Räumen, die wenig oder gar nicht beheizt werden, kann weniger Feuchtigkeit aufnehmen. Zu diesen Räumen gehören zum Beispiel das Schlafzimmer oder Kellerräume. Die Feuchtigkeit setzt sich dafür an Wänden, Möbeln oder Büchern ab und kann im Extremfall für Schimmelbefall sorgen. Oft bleibt der Schimmel lange Zeit unbemerkt, weil Schränke zu dicht an der Wand stehen. Hier schafft eine gute Hinterlüftung von Möbeln durch einen Mindestabstand von mehreren Zentimetern zur Wand Abhilfe. Die Beseitigung von Schimmel sollte bei stärkerem Befall fachgerecht erfolgen. Chronische Atemwegserkrankungen, mitunter auch Infektionen, können durch Schimmelbefall in der Wohnung ausgelöst werden.

### i Welche Heizung ist die richtige?

Weitere Tipps und Informationen zum Thema Heizen erhalten Sie im Rahmen eines kostenlosen Fachvortrags. Die Frage „Welche Heizung ist die richtige für mich?“ beantworten Experten am 12. Januar 2017 von 18 bis 19 Uhr im Kundencenter der Stadtwerke Duisburg. Sie geben einen Überblick zu modernen Heizungssystemen wie Blockheizkraftwerk (BHKW), Erdgas-Brennwerttechnik, Wärmepumpe, Solarthermie und Pelletheizung. Die Veranstaltung findet an der Friedrich-Wilhelm-Straße 47 statt. Weitere Informationen erhalten Sie telefonisch unter 0203 604 11 11 oder im Internet unter [stadtwerke-duisburg.de](http://stadtwerke-duisburg.de).

Thomas Kehler

Viermal täglich sollten Sie jeweils so lange stoßlüften:





# Ein Sammlerstück für Zebras

In Frankreich sind sie bereits seit längerem sehr begehrt: limitierte Souvenir-Geldscheine auf echtem Banknoten-Papier. Als erster Fußballverein in Deutschland hat nun der MSV Duisburg auch seinen eigenen Sammlergeldschein ausgegeben – exklusiv für alle Kunden des neuen Energietarifs ZEBRASTROM.

Wer sie in der Hand hält, kann den Unterschied zu einer echten Banknote kaum erkennen. Kein Wunder, denn die Souvenir-Geldscheine werden von einer offiziellen Druckerei für Eurobanknoten produziert, mit Genehmigung der europäischen Zentralbank. Sogar Original-Sicherheitsmerkmale wie Wasserzeichen, Kupferstreifen und ein Hologramm sind vorhanden, ebenso eine individuelle Seriennummer. Lediglich bei den aufgedruckten Motiven unterscheiden sich die Souvenir- von den echten Geldscheinen. Und dies bewusst, denn anstelle der erfundenen Bauwerke und Landschaften auf den Euronoten machen individuelle Designs sie zu ech-

ten Raritäten. Zwar sind sie kein offizielles Zahlungsmittel, weshalb sie auch mit 0 Euro bedruckt sind. Der Wert ist vielmehr ideell, wobei der Schein als limitiertes Sammlerstück in einigen Jahren eventuell sogar tatsächlich echte Euros einbringen könnte.

#### Original aus einer Banknoten-Druckerei

Erfunden hat die Souvenir-Geldscheine 2015 ein Franzose, Richard Faille. Erfolgreich wurde er bereits 1996, als er begann, Gedenkmedaillen zu verkaufen. Im vergangenen Jahr folgten dann die ersten Souvenir-Geldscheine, die er in Frankreich zusammen mit einer der größten Drucke-

reien für Banknoten der Welt entwickelt hat und dort auch produzieren lässt. In seinem Heimatland sollen die Souvenir-Scheine bereits zu den am häufigsten gekauften Erinnerungstücken gehören. In Deutschland haben bereits einige Städte ihre eigene „Währung“ aufgelegt, in Duisburg vor einigen Monaten der Zoo – und nun auch der MSV Duisburg.

„Wer treu zum MSV steht, soll dafür auch belohnt werden“, sagt Peter Mohnhaupt, Geschäftsführer des Fußballvereins. „Zusammen mit den Stadtwerken Duisburg als unserem langjährigen Partner haben wir überlegt, wie wir unseren Fans etwas

So sieht der limitierte MSV-Souvenir-Geldschein aus.

Besonderes anbieten können.“ Die Stadtwerke haben in die Partnerschaft dabei ihr Know-how im Bereich der Energieversorgung eingebracht und mit ZEBRASTROM einen eigenen Stromtarif mit günstigen Konditionen für die Fans des MSV entwickelt. „Beim MSV wird Zusammenhalt gelebt – egal ob Aufstieg, Abstieg oder Pokalfinale“, sagt Torsten Hiermann, Leiter des Bereichs Markt/Vertrieb der Stadtwerke Duisburg. „Auch ZEBRASTROM steht für diesen Teamspirit und die Partnerschaft zwischen den Stadtwerken Duisburg und dem MSV.“

Jeder Kunde, der sich für den neuen Stromtarif entscheidet, erhält verschiedene Vorteile (siehe Infokasten) und als Highlight den exklusiven MSV-Souvenir-Geldschein. „Sowas hat wirklich noch kein anderer Fußball-Club in Deutschland“, freut sich Peter Mohnhaupt, den Fans etwas Außergewöhnliches bieten zu können.

Abgebildet sind auf der Vorderseite des Geldscheins das MSV-Stadion und das Logo des Vereins. Mit einer individuellen Seriennummer ist jeder Schein ein echtes Einzelstück. „Darüber hinaus unterstützen wir mit ZEBRASTROM auch die Jugendförderung des Tradi-

tionsvereins“, ergänzt Hiermann. „Für jeden Kunden schreiben die Stadtwerke Duisburg dem Nachwuchs-Leistungszentrum des MSV, in dem die Talente ausgebildet werden, fünf Kilowattstunden Strom gut.“

■ Thomas Nordiek



Torsten Hiermann, Leiter Markt/Vertrieb der Stadtwerke Duisburg, und Peter Mohnhaupt, Geschäftsführer des MSV Duisburg.



## ■ DAS BIETET ZEBRASTROM:

- günstigen Stromtarif
- 100 % Ökostrom
- exklusiven Souvenir-Geldschein
- 30-Euro-Gutschein für den MSV-Shop
- Unterstützung des MSV-Nachwuchses

Online bestellbar unter [zebrastrom.de](http://zebrastrom.de)







**Carolin Müller**

Alter: 32 Jahre  
Geburtsstadt: Potsdam  
Wohnt jetzt in: Jahnsdorf im Erzgebirge

## Zu Besuch in Duisburg

Aus dem Erzgebirge zu Gast in Duisburg. Der Weihnacht wegen. Carolin Müller aus Jahnsdorf in Sachsen schenkt tüchtig ein. Als Betreiberin der Glühwein-Pyramide auf dem Weihnachtsmarkt. Im Herzen der Stadt ist sie tätig. Und hat dabei Duisburg ins Herz geschlossen.

### Wie oft waren Sie schon in Duisburg und wann war das erste Mal?

Das erste Mal in Duisburg? Das war 2008. Damals haben wir zum ersten Mal die Glühwein-Pyramide auf dem Weihnachtsmarkt aufgebaut. Seitdem komme ich immer wieder in die Stadt. Klar im Advent, aber auch zur Beecker Kirmes. Inzwischen komme ich aber auch so in die Stadt, denn ich habe hier Freunde gefunden.

### Was war der positivste Eindruck, den Duisburg bei Ihnen hinterlassen hat?

Ich finde, die Stadt hat in den vergangenen Jahren eine ungemein positive Entwicklung genommen. Gerade in der City. Da ist wahnsinnig viel passiert. Die Leute sagen oft: Duisburg ist nicht so schön. Ich muss dann widersprechen. Die Stadt hat wirklich schöne Seiten. Geschäftlich gesprochen, sehe ich ebenfalls eine positive Entwicklung: Der Weihnachtsmarkt ist inzwischen wirklich eine Marke. Da hat sich in den vergangenen Jahren sehr viel

getan. Es liegt eine Welt zwischen 2008 und heute.

### Was macht für Sie Duisburg so besonders?

Vielleicht die Menschen? Das ist schwierig zu sagen. Jedenfalls ist Duisburg für uns ein Ort, an dem wir uns wohlfühlen.

### In Duisburg sind die Menschen ...

... freundlich. Seit ich nach Duisburg komme, habe ich nie mit irgendjemand eine negative Erfahrung gemacht. Ja, freundlich trifft es.

### Mein Lieblingsort in Duisburg?

Das ist der König-Heinrich-Platz. Sich abends zwischen Forum und CityPalais aufzuhalten, hat etwas Magisches.

### Wenn ich hier bin, muss ich auf alle Fälle ...

... an den Innenhafen mit seinen Restaurants und der Gastronomie. Viele sagen, ich müsse auch mal in den Landschafts-

park Nord. Dazu bin ich noch nicht gekommen. Die Zeit ist knapp, wenn man auf dem Weihnachtsmarkt arbeitet. Aber für dieses Jahr habe ich mir den Besuch im Landschaftspark fest vorgenommen.

### Wo gehen Sie in Duisburg gerne essen?

Ich bin ziemlich oft bei einem Italiener im CityPalais.

### Was ich in Duisburg am liebsten trinke:

Na, Glühwein. Was wäre ich für eine Betreiberin der Glühwein-Pyramide, wenn ich nicht hinter meinen Produkten stehen würde? Wir haben viele Stammkunden und für sie suche ich immer neue Produkte heraus: in diesem Jahr zum Beispiel Orange-Ingwer-Glühwein oder den Winzer-Glühwein aus dem Erzgebirge.

### Mit Duisburg verbinde ich auf jeden Fall ...

... im Winter Glühwein und im Sommer Softeis.

■ Hermann Kewitz



Jetzt  
kostenlos  
laden!



## Alle Wege in einer App

### Wie komme ich am schnellsten von A nach B?

Die Antwort darauf gibt die App der DVG. Ob Fahrrad, Leihfahrrad, Bus, Bahn oder Taxi – die App zeigt alle Alternativen.

Die DVG-App fürs Smartphone:  
Wir zeigen, wo es langgeht!



/// [www.dvg-duisburg.de](http://www.dvg-duisburg.de)





# Wir sehen uns!

## ... UND IN DER ZWISCHENZEIT VERLOSEN WIR EINE HOCHWERTIGE KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION.

Haben Sie nach so viel Genusslektüre Lust auf ein außergewöhnliches Kocherlebnis? Ob Kneten, Mixen, Rühren oder Schlagen – das alles erledigt die Küchenmaschine Cooking Chef von Kenwood im Handumdrehen. Aber dank eines integrierten Induktionskochfeldes kann die Cooking Chef nun auch gleichzeitig kochen. Einen Hefeteig gehen lassen, Schokolade schmelzen, Risotto rühren, Bolognese kochen, Fisch und Gemüse dämpfen: Das alles können Sie in Zukunft getrost der Cooking Chef überlassen.

Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel unter [stadtwerke-duisburg.de/gewinnspiel](http://stadtwerke-duisburg.de/gewinnspiel). Mit etwas Glück gehört dieser Alleskönner unter den Küchenmaschinen bald Ihnen. Teilnahmeschluss ist der 15. Januar 2017.



---

### Uns interessiert Ihre Meinung

Wir möchten wissen, wie Ihnen das Magazin gefällt. Was können wir noch verbessern? Worüber möchten Sie mehr lesen? Schreiben Sie uns: per Brief an Stadtwerke Duisburg AG, Redaktion KILOMETER 780, Postfach 10 13 54, 47013 Duisburg, oder mit einer E-Mail an [magazin@stadtwerke-duisburg.de](mailto:magazin@stadtwerke-duisburg.de).

---

### Kundencenter

Friedrich-Wilhelm-Straße 47, 47051 Duisburg

### Öffnungszeiten:

Montag – Mittwoch: 8.00 – 17.00 Uhr  
Donnerstag: 8.00 – 18.00 Uhr  
Freitag: 8.00 – 15.00 Uhr

### Servicetelefon:

0203 39 39 39  
Montag – Freitag: 7.00 – 18.30 Uhr  
Fax: 0203 39 39 40, [info@stadtwerke-duisburg.de](mailto:info@stadtwerke-duisburg.de)  
[www.stadtwerke-duisburg.de](http://www.stadtwerke-duisburg.de)

Technische Störungsannahme für Strom, Gas, Wasser, Fernwärme  
und Straßenbeleuchtung der Netze Duisburg GmbH  
0203 604 20 00





# KUNDENKARTE

Nur für Kunden der Stadtwerke Duisburg: exklusive Sparangebote und Rabatte!

Mindestens  
**65,- €**  
Sparvorteil  
allein in dieser  
Ausgabe!



## Tolle Sparangebote im Winter 2016!

- > Special: Musical Bodyguard
- > Sarah Connor, Shadowland 2 und Roland Kaiser
- > Gewinnen Sie mit uns Gutscheinebücher und genießen Sie den Winter kulinarisch!



## Gewinnen Sie 3 x 2 Gutscheinebücher!\*

Schreiben Sie uns einfach unter dem Stichwort „Gutscheinebuch“ und unter Angabe Ihrer Kundenkartennummer eine Postkarte an Stadtwerke Duisburg AG, Postfach 10 13 54, 47013 Duisburg, oder eine E-Mail an [magazin@stadtwerke-duisburg.de](mailto:magazin@stadtwerke-duisburg.de).

Die Gewinner werden umgehend von uns benachrichtigt. Einsendeschluss ist der 15. Januar 2017.



## Bis zu 50 % Sparvorteil!

### Gutscheinebuch – das Original

Bestellen Sie telefonisch unter 0800 22 66 56 00 (kostenfrei, Stichwort „Citypower“) Ihr gewünschtes Gutscheinebuch und sparen Sie mit unserem exklusiven Sonderpreis bis zu 50 % Rabatt gegenüber der UVP. Der Rabatt ist vom gewählten Gutscheinebuch abhängig. Alle teilnehmenden Regionen finden Sie unter [gutscheinebuch.de/citypower](http://gutscheinebuch.de/citypower).



## 5 € Sparvorteil!

### Herzlich eingeladen – Restaurantgutscheinebuch

Einfach bei der Online-Bestellung unter [herzlich-eingeladen.de](http://herzlich-eingeladen.de) im Feld „Gutschein-Code“ den Begriff „CityPowerCard“ angeben. Dann bekommen Sie bis zu 10 Exemplare „Herzlich eingeladen!“ zum Sonderpreis von 10,90 € statt 15,90 €, es fallen keine zusätzlichen Versandkosten an. Nicht gültig im Buchhandel.



\* Teilnahme ab 18 Jahren. Mitarbeiter der DVV mbH und ihrer Tochtergesellschaften können nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



## 10 % Sparvorteil!



### POCO-Einrichtungsmarkt

Kundenkarteninhaber erhalten in ausgewählten POCO-Einrichtungsmärkten, unter anderem in Duisburg, Fehrbellinstraße 50, 10 % Rabatt auf das gesamte Sortiment. Dieses Angebot ist nicht kombinierbar mit anderen Rabattaktionen.

## 20 % Sparvorteil!



### Explorado Kindermuseum Duisburg

Inhaber der Kundenkarte erhalten 20 % Ermäßigung auf Einzel- und Familientickets. Preisvorteil gilt nicht in Verbindung mit anderen Ermäßigungen oder bei Sonderveranstaltungen. Weitere Informationen unter [explorado-duisburg.de](http://explorado-duisburg.de).

## 10 % Sparvorteil!



### Aquapark Oberhausen

Karteninhaber erhalten einen Rabatt in Höhe von 10 % auf die Einzeleintritte, montags bis freitags, außerhalb der Schulferien und Feiertage. Weitere Informationen unter [aquapark-oberhausen.com](http://aquapark-oberhausen.com).



Szene aus Bodyguard – Das Musical.

## 20 % Sparvorteil!

### Bodyguard – Das Musical in Köln

Inhaber der Kundenkarte erhalten 20 % Ermäßigung auf den Ticketgrundpreis [zzgl. Vorverkauf, Systemgebühr und evtl. anfallende Bearbeitungs- oder Versandgebühren] für alle Sonntag- bis Freitag-Vorstellungen im Februar. Buchbar unter Tel. 0621 10 10 11 und dem Stichwort „CityPower“ und nach Verfügbarkeit. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen oder Ermäßigungen, Jahreskarten, Vorverkaufskarten oder Online-Tickets. Keine Rückerstattung oder Barauszahlung; Weiterverkauf und Vervielfältigung sind nicht gestattet. Weitere Informationen unter [citypower.de/bodyguard](http://citypower.de/bodyguard).



## 8 € Sparvorteil!

### Shadowland 2

Inhaber der Kundenkarte erhalten einen Preisnachlass von 8 € je Ticket der Preiskategorien PK 1-3 auf den Ticketgrundpreis [zzgl. Gebühren und Versand]. Buchbar unter der Ticket-Hotline 01805 911 505 (0,14 €/Min., mobil max. 0,42 €/Min.) und unter Nennung des Stichwortes „CityPower“, nur solange der Vorrat reicht. Vorstellungen in der Mercatorhalle Duisburg am 21. und 22.03.2017. Der Vorteil gilt nicht für bereits gebuchte Tickets. Online-Vorteile genießen unter [citypower.de/shadowland2](http://citypower.de/shadowland2).



## 5 € Sparvorteil!

### Sarah Connor – Muttersprache Live 2017

Die Tour geht weiter! Zu Gast ist Sarah Connor am 16.03.2017 in der Mitsubishi Electric Halle in Düsseldorf. Inhaber der Kundenkarte erhalten einen Preisnachlass von 5 € je Ticket. Buchbar unter der Ticket-Hotline 0211 27 4000 und unter Nennung des Stichwortes „CityPower“, nur solange der Vorrat reicht. Der Vorteil gilt nicht für bereits gebuchte Tickets. Weitere Informationen und Tourdaten unter [citypower.de/sarah-connor](http://citypower.de/sarah-connor).

## 8 € Sparvorteil!

### Roland Kaiser – Auf den Kopf gestellt

Zu Gast ist Roland Kaiser nächstes Jahr am 08.04.2017 in der König-Pilsener-Arena Oberhausen. Inhaber der Kundenkarte erhalten einen Preisnachlass von 8 € je Ticket. Buchbar unter der Ticket-Hotline 0211 27 4000 und unter Nennung des Stichwortes „CityPower“, nur solange der Vorrat reicht. Der Vorteil gilt nicht für bereits gebuchte Tickets. Weitere Informationen und Tourdaten unter [citypower.de/roland-kaiser](http://citypower.de/roland-kaiser).



Alle dargestellten Angebote ohne Gewähr.

## Exklusive Sparangebote für unsere Kunden: nur mit der kostenlosen Kundenkarte!

Bestellen Sie gleich die kleine Karte mit den großen Vorteilen telefonisch unter 0203 39 39 39 oder im Internet unter [stadtwerke-duisburg.de/kundenkarte](http://stadtwerke-duisburg.de/kundenkarte).

Persönlich erhalten Sie Ihre Kundenkarte in unserem Kundencenter auf der Friedrich-Wilhelm-Straße 47.

