

AUSGABE APRIL 2024

KILOMETER 780

Das Magazin der Stadtwerke Duisburg

Gewinnen
Sie **eine**
Woche Strand-
urlaub!

Duisburg kocht!
Geschichten rund
ums Essen.

MADE IN DUISBURG

Eine drahtige Angelegenheit.

STADTWERKE

Umstieg auf erneuerbare Energien in der Praxis.

R(H)EINGEHÖRT

Über Heimatliebe und mehr.



**STADTWERKE
DUISBURG**



Hallo Zukunft: Wir finden die Einsparpotenziale für Ihr Zuhause von morgen.

Als Ansprechpartner für erneuerbare Energien, Wärmelösungen und vieles mehr stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- Wärmepumpen
- Photovoltaik
- Energieausweise
- Elektromobilität
- Energieberatung
- Fernwärme

Warum? Ganz einfach.

Weil wir die Stadtwerke sind.



Jetzt von uns
beraten lassen!
**0203
604 1111**



**STADTWERKE
DUISBURG**

4 DUISBURG KOCHT!



12 STADTWERKE DUISBURG

Die Stadtwerke begleiten die Homberger Familie Voss beim Umstieg auf erneuerbare Energien.

14 KILOMETERWEIT WEG

1.725 Kilometer und 90 Minuten Autofahrt trennen Duisburg von Athos auf der griechischen Halbinsel Chalkidiki. Erst lesen, dann mit ☀️ schauinsland reisen gewinnen.



16 NEUIGKEITEN

Wissenswertes auf den Punkt gebracht.

18 MADE IN DUISBURG

Weltweite gefragte Schweißdraht-Spezialisten: Hermann Fliess & Co. GmbH

22 R[H]EINGEHÖRT

Zum Auftakt der neuen Interviewreihe „R[h]eingeht“ haben wir uns mit dem Singer-Songwriter Philipp Eisenblätter getroffen. Das neue Format lässt Duisburgerinnen und Duisburger zu unterschiedlichen Themen zu Wort kommen.



Liebe Duisburgerinnen, liebe Duisburger,

können Sie kochen? Ich meine, so richtig mit frischen Zutaten eine schmackhafte Mahlzeit zubereiten? Sammeln Sie Lieblingsrezepte und lassen Sie sich durch Geschichten rund ums Kochen inspirieren? Oder lassen Sie lieber für sich kochen? Auf Sternenniveau oder mal schnell zwischendurch in einem Kultimbiss? Kochen ist gesellig, bunt und vielfältig – so wie die Stadt, in der wir leben. Unser Titelthema „Duisburg kocht!“ erzählt Geschichten rund ums Kochen. Unser Redaktionsteam hat deshalb Duisburgs einzigen Sternekoch besucht, die Kinderlernküche, in der junge Köche erfahren, was ein gesundes Essen ausmacht, und eine Kochbuchautorin aus Hameln, die ihre erfolgreichen Rezeptsammlungen mit Anekdoten anreichert. Der Zwischenstopp bei einem Urgestein der Duisburger Imbisslandschaft ist natürlich ein Muss.

Die Stadtwerke unterstützen beim Umstieg auf erneuerbare Energien. Wie das in der Praxis funktioniert, zeigt unser Magazin am Beispiel der Familie Voss aus Homberg. Zum 16. Mal in Folge erhalten die Stadtwerke das begehrte Gütesiegel TOP-Lokalversorger, erstmals auch im Bereich Wärme. Und mit einer neuen, kostenfreien Fördermitteldatenbank unterstützen die Stadtwerke alle, die für ihre Projekte Fördermöglichkeiten suchen.

Was alles durch Schweißdrähte zusammengehalten wird und wo sie hergestellt werden, erfahren Sie in „Made in Duisburg“ beim Besuch des Unternehmens Hermann Fliess & Co. GmbH. Urlaub zwischen Mythos und Strandparadies: Den kann der Gewinner unseres Reisegewinnspiels dank schauinsland-reisen eine Woche lang im 4+-Sterne-Hotel auf der griechischen Halbinsel Chalkidiki genießen. Zum Auftakt unserer neuen Interviewreihe „R[h]eingeht“ haben wir uns mit dem Singer-Songwriter Philipp Eisenblätter getroffen. Der Duisburger spricht über Heimatliebe und mehr. Eine digitale Version unseres Magazins mit Rezepten zum Nachkochen gibt es unter km780.de.

Jetzt wünsche ich Ihnen aber erst einmal viel Spaß beim Lesen unserer Frühlingsausgabe und schöne Ostertage.

Ihr

Marcus Wittig
Vorstandsvorsitzender der Stadtwerke Duisburg AG

Eine Sternekneipe für Duisburg

Geht es nach dem Guide Michelin, ist das Mod das beste Restaurant der Stadt. Hummer und Kaviar sucht man hier aber vergeblich auf der Karte.

Ein Sternrestaurant? Das wird in Duisburg nicht funktionieren. So wurde es Sven Nöthel prophezeit, als er damit anfang, einen alten Pferdestall in Baerl zum Gastronomiebetrieb umzubauen. Längst hat der Koch das Gegenteil bewiesen: Gute zweieinhalb Jahre nach der Eröffnung ist das Mod an den Wochenenden noch immer Monate im Voraus ausgebucht.

Gemütliche Wohnzimmeratmosphäre

Vielleicht macht es einen Teil des Erfolgs aus, dass Duisburgs einziges Restaurant, das mit einem der begehrten Michelin-Sterne ausgezeichnet ist, genauso unprätentiös daherkommt wie sein Betreiber. Statt mit weißen Tischtüchern und Kerzenschein speist man hier in gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre, die offene Küche ist Teil des Gastraums. Nebenbei wird mit den Köchen geplaudert, die das Essen auch gleich selbst zum Tisch bringen. Natürlich per Du. „Wir sind eher eine Sternekneipe“, sagt Chef Sven Nöthel. „Bei uns ist es laut, bei uns ist es lustig. Bei uns geht’s ums Essen und Trinken – und das wird nicht besser, wenn die Gäste im Anzug kommen oder gesiezt werden.“

Auf der Speisekarte stehen Forelle und Saibling statt Hummer und Kaviar, Pfifferlinge anstelle von Trüffeln. Steckerrüben, Gurken, Radieschen, auch mal Sauerbraten finden sich im Acht-Gänge-Menü. „Wir kochen sehr bodenständig, nehmen die

Produkte, die jeder kaufen kann, und machen daraus etwas Besonderes“, erklärt der Küchenchef die Philosophie. Sein Gemüse bezieht das Mod aus Weeze, das Fleisch aus Neukirchen-Vluyn. Auf dem drei Hektar großen Grundstück rund um den alten Hof in Baerl will Sven Nöthel bald Frisches aus eigenen Gewächshäusern ernten.

Regionalität, die Wertschätzung von Produkten, aber auch eine gewisse Langsamkeit schwingen da mit. „Eine Rinderroulade kann ich in anderthalb oder in fünf Stunden machen“, sagt Nöthel. „Zeit ist der wesentliche Faktor beim Kochen.“ Für den Profi fängt das schon beim Einkaufen an und hört mit Musik und einem Glas Wein am Herd noch lange nicht auf. „Man muss sich auch mit dem auseinandersetzen, was man mag. Zum Thema Essen und Trinken hat schließlich jeder eine Meinung

– auch eine Bratkartoffel kann dich glücklich machen. Das ist es, was Kochen ausmacht“, ist er überzeugt. Die monatlichen Kochkurse, die der Chef meist selbst leitet, sind innerhalb kürzester Zeit fürs ganze Jahr ausgebucht.

Passt wie Deckel auf Topf

Duisburg und der Sternekoch scheinen sich gesucht und gefunden zu haben. Dabei ist der 36-Jährige eher zufällig hier gelandet: Der Kontakt zu den Gastronomen, die vorher die Location betrieben, entstand durch die Hochzeitsfeier einer Freundin. Aber die Gratwanderung



Sven Nöthel wurde mit 27 Jahren Nordrhein-Westfalens jüngster Sternekoch.



Tolle Rezepte zum Nachkochen: km780.de

zwischen dem naturverbundenen Niederrhein und der Metropolregion Ruhrgebiet hat es dem Familienvater angetan. Mittlerweile fühlt er sich nicht nur als Duisburger, „wir haben auch mitbekommen, dass die Stadt durchaus stolz auf uns ist“, sagt er. Und das schlägt sich auch in der Zusammensetzung der Gäste nieder: Etwa die Hälfte der Restaurantbesucher kommt aus dem Stadtgebiet, viele davon immer wieder. Was Sven Nöthel selbst stolz macht, hat er auf den Unterarm tätowiert: die Herzschläge seiner beiden Söhne und den Michelin-Stern, der ihn mit nur 27 Jahren zu Nordrhein-Westfalens jüngstem (und Deutschlands zweitjüngstem) Sternekoch machte.

„Auch eine Bratkartoffel kann dich glücklich machen. Das ist es, was Kochen ausmacht.“

Sven Nöthel

Der gebürtige Mülheimer ist in der Küche groß geworden – und ehrgeizig. Im Düsseldorfer Hummerstübchen kochte sein Vater schon für Gorbatschow und die Queen. Seine Ausbildung machte er im Restaurant seiner Mutter in Mülheim, nachdem er, der ehemalige Profitennispieler, gemerkt hatte, dass er sich auch als Koch mit anderen messen und Auszeichnungen erlangen kann. Das Mod, was auf Schwedisch übrigens „Mut“ bedeutet, und das Restaurant Freya gleich



Oben: Zeit und Teamwork sind im Mod die wichtigsten Grundzutaten. Weiße Tischtücher gibt es in dem vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant nicht, stattdessen Wohnzimmeratmosphäre und eine offene Küche.



nebenan hat er selbst aufgebaut. „Hier gibt es keinen Sponsor, keinen Investor. Wir sind frei, locker und entspannt“, sagt Nöthel. „Wir können spielen.“

Kreatives Kochen

Und das machen der 36-Jährige und seine fünf Köche ausgiebig. Sechs bis acht Wochen, manchmal sechs Monate Zeit nimmt sich das Team, um neue Gerichte zu optimieren, bevor sie auf die Speisekarte kommen. „Wir versuchen, uns mit unseren Gerichten auseinanderzusetzen, sind intellektueller auf dem Teller“, meint Nöthel. „Am Ende sorgt die Kreativität für das Aha-Erlebnis. Ich finde Provokation gut oder, wenn Essen solide ist, so richtig lecker, dass man mehr davon will. Schlimm ist es, wenn ein Gang einfach so durchgeht.

Wir wollen erreichen, dass sich jemand auch in zwei Jahren noch an diesen einen Gang erinnert.“

■ Mona Contzen



Aus einfachen Produkten wird im Mod ein Aha-Erlebnis.

Gesundes Essen

KINDERLEICHT

gemacht

In der Kinderlernküche des Projekts LebensWert lernen junge Köche, was ein gesundes Essen ausmacht.

beiden Mädchen zum Schneidemesser greifen, säubern sie die Zutaten mit einer Handdusche.

Jamil Maamo putzt derweil Hähnchenschenkel, mariniert das Fleisch und fettet eine Auflaufform ein. Der 40 Jahre alte Koch hat den Beruf in seiner Heimat Syrien gelernt, später sammelte er Erfahrung in einem Hotel auf den Seychellen. Seit 2015 lebt der Bürgerkriegsflüchtling mit seiner Familie in Neumühl. Beim von Pater Tobias Breer gegründeten Projekt LebensWert fand Maamo einen Job. Seit vier Jahren leitet er die Kinderlernküche der gemeinnützigen Orga-

nisation. Maamo schält, würzt und brutzelt mit Schülern aus Duisburg. „Und natürlich essen wir anschließend auch gemeinsam“, sagt der Koch.

Fast Food muss nicht sein

Zum Kochkurs gehören auch Theorieeinheiten. „Dort sprechen wir darüber, was es eigentlich bedeutet, gesund zu essen“, sagt Maamo. Er weiß, dass in vielen Familien häufig Fast Food auf dem Speiseplan steht. „Viele nehmen an, dass Hamburger und Pommes aus dem Schnellrestaurant vergleichsweise günstig sind“, sagt der Vater von drei Kindern. „Aber das stimmt nicht. Wir zeigen den Kindern, wie man mit wenig Aufwand leckere Gerichte zu einem kleinen Preis kochen kann.“

„Wir zeigen den Kindern, wie man mit wenig Aufwand leckere Gerichte zu einem kleinen Preis kochen kann.“

Jamil Maamo

Die sechs Mädchen erfahren heute zum Beispiel, dass eine frische Paprika reichlich Mineralstoffe und Vitamine beinhaltet. Sie sprechen mit dem Kursleiter aber auch über verschiedene Getreidesorten. „Wir backen unsere Körnerbrötchen mit Dinkelmehl“, sagt Kader. „Das ist viel gesünder als Weizenmehl.“



Sabrin steigt auf einen silberfarbenen Tritthocker und beugt sich anschließend über einen Metalltisch. Die Siebenjährige greift ein Messer und schneidet eine Zucchini in kleine Scheiben. Auf der anderen Seite des Tisches kneten Kadar (9), Zoe (8) und Emely (8) mithilfe einer Maschine einen Teig. Anschließend formen sie aus der Masse kleine Brötchen und legen sie auf ein Backblech. Lilas (10) und Sabar (10) sollen für das Abendessen die Süßkartoffeln und den Brokkoli zubereiten. Doch bevor die



Jamil Maamo gibt seine Erfahrung als Koch weiter.

Jamil Maamo nickt. Er freut sich, wenn sich die Schülerinnen damit beschäftigen, was bei ihnen auf dem Teller landet. „Wichtig ist aber, dass auch die Eltern mitmachen“, sagt Maamo. „Wenn die Kinder das Gelernte in die Familien bringen, sind wir schon einen Schritt weiter.“

In den Ofen und auf den Hof

Der Backofen in der Küche ist mittlerweile vorgeheizt. Maamo schiebt die große Auflaufform mitsamt Hähnchenschenkeln und Gemüse hinein. Das Gericht muss nun eine halbe Stunde garen. Die jungen Köchinnen vertreiben sich die Wartezeit und spielen im Hof.

Burakat Murad begleitet die Kinder mit nach draußen. Der 40-Jährige arbeitet als Pädagoge beim Projekt LebensWert und hilft Jamil Maamo bei den Kochkursen. „Wer will, kann sich einen Apfel aus der Küche nehmen“, sagt Murad. Emely und Sabar greifen zum Obst und beißen herzhaft hinein. Dass die Äpfel kleine Druckstellen haben, stört die Mädchen nicht. „Eine Regel in der Kinderlernküche lautet, dass wir keine Lebensmittel verschwenden“, sagt Murad. „Und deshalb werfen wir auch kein Obst weg, nur weil es nicht mehr ganz so schön aussieht.“

Großes Engagement

Sein Kollege schaut in den Ofen. Die Hähnchenschenkel glänzen nun goldbraun. „Ihr könnt euch langsam fertig machen zum Essen“, ruft Maamo nach draußen. Die sechs Mädchen flitzen in die Küche. „Das riecht aber wunderbar“, sagt Zoe. Sie wäscht sich die Hände und reiht sich dann zur Essenausgabe ein. Jamil Maamo legt ihr einen Hähnchenschenkel und Gemüse auf den Teller. „Ich hätte gerne noch etwas Paprika und Brokkoli“, sagt



In der Kinderlernküche zaubern die Mädchen aus gesunden Zutaten eine leckere Mahlzeit: Hähnchenschenkel mit Gemüse und Brat-Süßkartoffeln [re.].

**KOCHKURS**

Die Kurse der Kinderlernküche gehen jeweils über fünf Wochen à zwei Stunden. Für insgesamt zehn Stunden müssen die Eltern 15 Euro bezahlen, da sind alle Materialien, der Unterricht und die Betreuung mit inbegriffen.

- Weitere Informationen: pater-tobias.de/projekt-lebenswert/kipa/kinderlernkueche
- E-Mail: j.maamo@projekt-lebenswert.de

die Drittklässlerin – und bekommt einen Nachschlag. Die Gruppe geht in den Nachbarräum und isst zu Abend. Bald sind die Teller blitzblank. Auch die selbstgebackenen Körnerbrötchen schmecken den Mädchen.

Der Kursabend ist aber noch nicht vorbei. „Zum Kochen gehört auch das Säubern der Küche“, erklärt Jamil Maamo. Die Kinder räumen Geschirr und Besteck in die Spülmaschine. Und die Zutaten stellen sie wieder ins Regal und in den Kühlschrank. Maamo verabschiedet die Kinder. „Demnächst werden wir auch mal Schokoladenpralinen machen“, verrät der Koch. „Die sind dann aber viel gesünder als die aus dem Supermarkt – und vor allem leckerer.“

Denis de Haas

Kochen wie Gott in Hamborn

Nach Gesprächen mit Schülerinnen und Schülern entschloss sich die Lehrerin Margit Dewald-Fink, eine Rezeptsammlung mit Anekdoten zu veröffentlichen. Es war der Auftakt einer erfolgreichen Buchreihe.

Die Klasse hatte ihre Kunstsachen schon eingepackt. Doch bevor der Gong das Ende des Unterrichtstages am Abtei-Gymnasium einläutete, wollte Nikolai Hellmich noch etwas loswerden. „Ich freue mich schon auf das Mittagessen“, rief der Schüler in den Klassenraum. „Bei uns zu Hause gibt es heute Hähnchenkeule in Mandarinensauce.“

Das machte Kunstlehrerin Margit Dewald-Fink neugierig. Sie wollte mehr über die Zubereitung des Gerichtes erfahren. Weitere Schüler klinkten sich ins Gespräch ein und stellten ihre Leibgerichte vor. Das brachte Margit Dewald-Fink auf eine Idee: Sie entschloss sich, als Beitrag zum Schuljubiläum des Abtei-Gymnasiums ein Kochbuch mit gesammelten Lieblingsrezepten von Schülern und Lehrern zu veröffentlichen.

Mehr als nur ein geplantes Kochbuch

Rund 30 Jahre nach besagter Kunststunde sitzt Margit Dewald-Fink in ihrem Haus in Neumühl. Auf dem antiken Küchenherd liegen fünf dicke Ringbuchhefte mit verschiedenfarbigen Deckblättern. „Es sind am Ende mehr als das eine geplante Kochbuch geworden“, berichtet die 75-Jährige. Sie greift zum blauen Exemplar mit dem Titel „Kochen wie Gott in Hamborn“. Damit fing alles an. „Nach dem Gespräch mit den Schülern habe ich begonnen, Rezepte zu sammeln“, berichtet die pensionierte Lehrerin. Eine Kollegin brachte sich mit einer indonesischen Curryhuhnsuppe ein, eine Ratsfrau stellte das Gericht „Seeteufel in Weißweinsauce“ vor und ein Unterstufenschüler nannte sein eingereichtes Rezept „Spaghetti Bolognese à la Benjamin“.



1995 feierte das Abtei-Gymnasiumlässlich des 90-jährigen Bestehens in Hamborn ein großes Schulfest. Dort wollte Margit Dewald-Fink das Kochbuch verkaufen. Der Vater eines Schülers stellte für die Produktion seine Druckerei zur Verfügung. Kollegen unterstützten Dewald-Fink beim Binden. 100 Exemplare lagen beim Jubiläum auf dem Verkaufstisch. Karl-Heinz Dewald dachte, dass seine Frau die Nachfrage überschätzt hätte. Doch er lag komplett falsch. „Nach einer Stunde war das Kochbuch bereits ausverkauft – und die Liste mit den Vorbestellungen wurde immer länger“, sagt Margit Dewald-Fink.

Fortsetzung folgte

Sie ließ weitere Exemplare drucken und setzte sich zudem an eine Fortsetzung. Nach den Lieblingsrezepten ging es im zweiten Band um das Kochen an Festtagen. „Auch das Buch war ein großer Erfolg, und deshalb habe ich weitergemacht“, sagt Dewald-Fink. Die Bände „Auf die Schnelle“, „Gut vorbereitet“ und „Nur das Beste für die Gäste“ komplettierten die Reihe.

Die Rezepte stammen von Schülern, Lehrern und Freunden, aber auch aus Margit Dewald-Finks Küche. Sie hat auch Prominente für Beiträge gewonnen. Duisburgs mittlerweile verstorbener Alt-Oberbürger-

meister Josef Krings gehörte zu den Stammautoren. Auch die Kabarettisten Gerburg Jahnke und Wilfried Schmickler schrieben jeweils ein Rezept.

Gewinn gespendet

Fast 20.000 Kochbücher hat Dewald-Fink im Laufe der Jahre verkauft. Kam eine Neuerscheinung in den Duisburger Buchhandel, war sie schnell vergriffen.

„Nach einer Stunde war das Kochbuch bereits ausverkauft – und die Liste mit den Vorbestellungen wurde immer länger.“

Margit Dewald-Fink

Rund 24.000 Euro Gewinn hat sie gemacht. „Ich wollte aber lediglich meine Unkosten raushaben“, betont Dewald-Fink. Was übrigblieb, spendete sie. Ein Teil ging an die von Pater Rainer van Doorn gegründete Obdachlosenhilfe in der Ostacker-Siedlung. Außerdem unterstützte Margit Dewald-Fink die Hospizbewegung Duisburg-Hamborn. Den Erfolg ihrer Kochbuchreihe erklärt sie sich

nicht allein durch die Auswahl der Rezepte. „Ich habe zur Auflockerung immer kleine Geschichten geschrieben, und das kam offenbar gut an“, sagt Margit Dewald-Fink. Ihr Ehemann kommt in den Anekdoten häufig vor. So schrieb sie über die kaputte Schranktür, deren Reparatur ihr Gatte immer wieder aufschob. Karl-Heinz Dewald wusste von nichts, weil er das Buch nicht gelesen hatte. Umso verwunderter war er, als der Metzger ihn auf die Schranktür ansprach. „Da konnte ich mir nachher von meinem Mann so einiges anhören“, sagt Margit Dewald-Fink und lacht.

Keine Langeweile im Ruhestand

2009 erschien ihr bislang letztes Buch, ein Jahr später ging sie in den Ruhestand. Dewald-Fink hätte Zeit, sich einem sechsten Band zu widmen. Doch sie denkt nicht daran. „Ich habe alles gesagt, was ich sagen wollte“, sagt die ehemalige Hobbyautorin. „Außerdem ist im Internet jedes Gericht in Sekundenschnelle verfügbar.“ Ihre Rezeptsammlung erweitert Dewald-Fink immer noch, nur veröffentlicht sie nichts mehr. Langeweile kommt in ihrer Küche ohnehin nicht auf. Die Neumühlerin sieht sich nicht als perfekte Köchin: „Dafür bin ich eine leidenschaftliche Ausprobiererin.“

■ Denis de Haas



Die Kochbuchreihe veröffentlichte Margit Dewald-Fink während ihrer Zeit am Abtei-Gymnasium. Auch heute tippt sie noch Rezepte ab – einen neuen Band wird es aber nicht geben.

GEWINNSPIEL

Aufgepasst! Haben wir Ihr Interesse an den Rezeptsammlungen „Kochen wie Gott in Hamborn“ geweckt? Dann nehmen Sie einfach am Gewinnspiel der KILOMETER 780 teil und sichern Sie sich eines von insgesamt drei Kochbüchern, die von Margit Dewald-Fink zur Verfügung gestellt werden.

Senden eine E-Mail an: kochbuch@swdu.de. Das Los entscheidet. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt.

POMMES. PUSTERBALLEN & NOSTALGIE



Peter Pomm's Pusztettenstube ist ein Urgestein der Duisburger Imbisslandschaft: Seit mehr als 50 Jahren läuft hier die Fritteuse. Das Erfolgsrezept ist streng geheim.

Die Fotos vom Schimanski-Dreh, ein bisschen unscharf und dunkel, hängen gleich vorne neben der Tür. Natürlich hat Schauspieler Götz George bei der Gelegenheit auch bei Andrea Schulte vorbeigeschaut. Seit vierzig Jahren steht sie hinter der Theke von Peter Pomm's Pusztettenstube – und behandelt alle Kunden gleich: Ob Fernsehstar oder Schlagersänger, „hier wird nicht gesiezt“. Und das macht im Kultimbiss schon die Hälfte des Erfolgs aus. Die andere Hälfte sind die Pusztetten.

„Zweimal Pusta-Pommes, einmal mit Mayo“, schallt es durch die Bude, kaum größer als eine Garage. Fett brutzelt, die Frittenkelle

schabt übers Blech, mit einer schnellen Bewegung aus dem Ellenbogen noch ein Spritzer Ketchup drüber, schon dampft es auf dem kleinen Tablett. Zur Mittagszeit gehen die hausgemachten weichen Hackbällchen in der pikanten Soße im Minutentakt über die Theke. Das Rezept ist streng geheim – und unverändert seit 1958.

Die Anfangszeit

Damals eröffnete der Metzger Peter Johann Hildebrand seinen ersten Imbiss auf der Weseler Straße und eroberte die Duisburger Gaumen im Sturm. „Die Kinder konnten nicht Pommes sagen, das war ja Neuland. Also haben die Kleinen immer gerufen: Nach 'em

Pomm, wir wollen nach 'em Pomm“, erzählt Andrea Schulte, wie der Imbiss einst zu seinem Namen kam.

Verkaufsschlager Kartoffel

Ein paar gerahmte Zeitungsartikel verraten noch mehr über die Geschichte des Pommes-Pioniers: Die erste Fritteuse musste in der Schweiz bestellt werden, weil es so etwas in Deutschland in den fünfziger Jahren noch gar nicht gab. Und 1959, im Jahr der Kartoffelkrise, war der Verkaufsschlager so rar, dass jeder Kunde – selbst Kaufhaus-König Helmut Horten – nur eine Tüte der handgeschnittenen Fritten kaufen durfte.

Klar, Kartoffeln gibt es wieder reichlich. Ansonsten hat sich seit damals nicht viel verändert. Dönerläden und Pizzabäcker sind wie Pilze aus dem Boden gewachsen. Doch die Pusztettenstube in Marxloh, seit 1967 am August-Bebel-Platz und die letzte aus einer ganzen Reihe Filialen, hat noch immer ihre treue Fangemeinde. Alfons Muszynski zum Beispiel, der zwei- bis dreimal im Jahr aus dem 40 Kilometer entfernten Wachtendonk herkommt, um hier die „Curryletten“ zu essen – noch so eine Peter-Pomm-Spezialität, denn die Currywurst wird nicht gebraten, sondern in der Soße gekocht. Als „alter Marxloher“ kennt er den Laden schon seit 40 Jahren und weiß: „Es schmeckt noch ganz genauso wie früher.“



Echte Stammgäste: Das Ehepaar Muszynski reist extra aus Wachtendonk an.



Ein Imbiss als Institution: Über die Jahre hat sich das Lokal genauso wenig verändert wie der Geschmack der Gerichte. Mit Dario Schulte [re.] steht die nächste Generation an der Fritteuse bereit.

Silke Teitzel gehört eher zum Team Pusztetten und schaut für die ganz besonderen Fleischbällchen sogar täglich vorbei. „Schon meine Oma hat hier früher tütenweise Pusterballen geholt, wenn sie auf den Markt gegangen ist“, erzählt sie. „Und dann hat sie für die ganze Großfamilie Pommes mit Pusterballen gemacht.“

Karte voller Klassiker

Doch nicht nur beim Essen ist Nostalgie eine wichtige Zutat: Ein Besuch in der Pusztettenstube ist wie eine Zeitreise durch die vergangenen Jahrzehnte – WDR 4 aus dem Radio inklusive. Die Pommesschale ist sicher so alt wie der Laden selbst, an der Wand hängen Fotocollagen von Achtziger-Jahre-Partys und die Aufmachung der Theke erinnert irgendwie stark an die Neunziger. „Bloß nicht renovieren“, würden die Stammkunden immer wieder sagen. Eine Faustregel, die wohl auch für die Speisekarte gilt: Selbstgemachte Jäger- oder Zigeunersauce stehen zur Wahl, vegetarische Alternativen zu Schnitzel, Wurst und Co. sucht man dagegen vergeblich. Nur der

Latte Macchiato hat sich im Laufe der Jahre irgendwie zwischen die Ruhrpott-Klassiker gemogelt, sozusagen als Zugeständnis ans neue Jahrtausend.

„Die Kinder konnten nicht Pommes sagen, das war ja Neuland. Also haben die Kleinen immer gerufen: Nach 'em Pomm, wir wollen nach 'em Pomm.“

Andrea Schulte

Übrigens kommen Duisburgs wohl berühmteste Pusterballen sogar irgendwo in Amerika auf den Tisch – ein Stammkunde schickt die Dosenvariante regelmäßig über den Atlantik. Damit das auch so bleiben kann, ist die Nachfolge bei Peter Pomm längst klar geregelt. Wenn es so weit ist, soll Dario Schulte den Laden von seinem Großvater Wilhelm Tauber, dem inzwischen recht

betagten Schwiegersohn des einstigen Pommes-Pioniers, übernehmen. Für den 24-Jährigen war immer schon klar, dass er eines Tages in das Familienunternehmen einsteigt. Die Ausbildung zum Verkäufer hat er noch abgeschlossen, jetzt steht er seit einem halben Jahr mit hinter der Theke und lernt, worauf es in dem Geschäft ankommt. „Als Imbissverkäufer ist man alles: Koch, Putzfrau und Seelenklempner“, sagt Kollegin Andrea, die schon mit 16 Fritten und Currywurst zauberte, und lacht ein bisschen über diese Lektion.

Top Secret

Und das Geheimrezept für die Pusztetten? „Das kenne ich noch nicht. Der Opa hütet es wie sein tiefstes Geheimnis“, gibt Dario Schulte zu. „Aber ich weiß seit meiner Kindheit, wie sie zu schmecken haben.“ Und dass sich dieser Geschmack nie verändern wird, das kann der zukünftige Chef seinen treuen Fleischbällchen-Fans schon heute versprechen.

■ Mona Contzen



UMDENKEN fürs Klima

Umweltfreundlich und sparsam: Familie Voss genießt in ihrem Haus in Homberg neuerdings die Vorzüge erneuerbarer Energien. Die Stadtwerke haben sie auf dem Weg zu diesem Ziel begleitet.

Stephan Voss weiß, dass er allein nicht die Welt verändern kann. Aber dem Familienvater ist auch bewusst, dass etwas geschehen muss, wenn seine Kinder später noch eine lebenswerte Welt vorfinden sollen. „Jeder Einzelne von uns kann etwas tun“, sagt der 42-Jährige, „auch aus diesem Grund haben wir uns dafür entschieden, erneuerbare Energien zu nutzen.“

Vor sieben Jahren hatten Stephan Voss und seine Frau Laura in Homberg ein Haus entdeckt, in dessen Vorgarten ein „Zu verkaufen“-Schild steckte. „Das Gebäude war ein Sanierungsfall, der Garten war ein Urwald“, sagt der Informatiker. „Aber wir haben auch erkannt, dass das Haus viel Potenzial hat.“

Thema Heizung hintangestellt

Gemeinsam kauften sie die Immobilie. Dann begann die Arbeit. „Wir mussten alles neu machen und haben keinen Stein auf dem anderen gelassen, die Renovierung hat uns eine lange Zeit beschäftigt. Aber von der Heizung haben wir erstmal die Finger gelassen“, sagt

Laura Voss. „Alles gleichzeitig geht nun mal nicht. Das ist ja auch eine Kostenfrage.“

„Zurzeit gehen wir davon aus, dass wir die Kosten für unsere Anlage in 15 Jahren wieder raushaben.“

Laura Voss

Im Keller der Familie Voss stand eine alte Gasheizung. Als dann ab Anfang 2022 die Gaspreise stiegen, fing Stephan Voss an, sich über das Heizen mit regenerativen Energien zu informieren. Er las Internetartikel, sprach mit Freunden und suchte nach Fördermöglichkeiten. „Am Ende war ich völlig verunsichert, was der richtige Weg sein soll“, gibt er zu.

Schließlich kontaktierte Stephan Voss die Stadtwerke Duisburg – so kam er ins Gespräch mit Energieberater Christopher

Locke. „Von ihm haben wir viele hilfreiche Tipps bekommen“, sagt Laura Voss. Nach einer umfangreichen Analyse der Gegebenheiten vor Ort sprach Christopher Locke seine Empfehlung aus und präsentierte ein Angebot.

Entscheidung für Wärmepumpe

Familie Voss entschied sich letztlich dafür, ihr Haus künftig mit einer Wärmepumpe zu heizen. Um sie mit Strom zu versorgen, wurde auf dem Dach eine Photovoltaikanlage angebracht. Eine leistungsstarke Batterie speichert die von der Sonne erzeugte Energie. Und an die Garage kam eine Wallbox, über die später einmal ein Elektroauto geladen werden soll. „Wir haben zwar noch keins“, sagt Stephan Voss, „aber wenn unser alter Kombi eines Tages den Geist aufgibt, werden wir uns sicherlich ein E-Auto anschaffen.“

An sonnigen Tagen deckt die Photovoltaikanlage nun den gesamten Energiebedarf des Hauses. Wenn Stephan Voss sein Smartphone zückt und eine App öffnet, sieht er sofort, wie viel Strom gerade auf seinem Dach produziert wird und wie viel CO₂ dadurch eingespart wird. „Das ist schon sehr beeindruckend“, sagt er.

Überschuss in Batteriespeicher

Falls die Photovoltaikanlage mehr Strom erzeugt, als gerade verbraucht wird, werden die Überschüsse in der Hausbatterie gespeichert. Diesen Strom kann Familie Voss nachts nutzen oder wenn der Himmel bedeckt ist. Ist die Batterie voll aufgeladen, wird der Sonnenstrom ins öffentliche Netz eingespeist – und dafür bekommt Familie Voss eine Vergütung. „Zurzeit gehen wir davon aus, dass wir die Kosten für unsere Anlage in



Wärmepumpe vor der Eingangstür: Familie Voss heizt ihr Haus mit erneuerbarer Energie.



15 Jahren wieder raushaben“, sagt Laura Voss. „Falls die Strompreise weiter steigen, entsprechend schneller.“

Umfassende Beratung

Mit der Beratung durch die Stadtwerke ist Stephan Voss vollauf zufrieden. „Alles war für uns individuell und passgenau geplant“, sagt er. „Am Ende haben wir sogar gemerkt, dass unser vorab festgelegtes Budget unterschritten wurde. So konnten wir noch ein paar zusätzliche Solarmodule anbringen lassen.“

Zwischen Erstkontakt und Inbetriebnahme der Anlage vergingen bei Familie Voss nur knapp drei Monate. „Bei anderen Firmen, mit denen wir gesprochen hatten, hätten wir bis zu einem Jahr warten müssen“, sagt Laura Voss. „Wir hatten das Glück, dass die Geräte kurzfristig verfügbar waren.“

Seit Familie Voss ihr Haus in Homberg bezogen hat, waren immer wieder Handwerker im Haus – und manche Bauarbeiten zerrten an ihren Nerven. Bei der Zusammenarbeit mit den Stadtwerken war das anders: „Alle haben fachlich kompetent, super zuverlässig und sauber gearbeitet – da hat man echt gemerkt: Alle Prozesse sind optimal abgestimmt“, sagt Stephan Voss. „Mit dem Umstieg auf erneuerbare Energien haben wir auf jeden Fall die richtige Entscheidung getroffen.“

■ Tobias Appelt



INFORMATIONEN

Entdecken Sie mit uns zusammen Einsparpotenziale für Ihr Zuhause und erfahren Sie mehr über erneuerbare Energien oder Themen wie Wärmelösungen, Fördermittel oder Finanzierungslösungen.

Online: [swdu.de/beratung](https://www.swdu.de/beratung)
Telefon: 0203 604 1111

Der Himmel **AUF ERDEN**

Mönchsrepublik, Heiliger Berg, Urlaubsregion: Das griechische Athos hat viele Gesichter. Für zwei glückliche Gewinner geht es in einen Urlaub zwischen Mythos und Strandparadies.

Eine ganz irdische Grenze trennt den Himmel auf Erden vom Garten der Gottesmutter. Auf der einen Seite entspannte Beachbars an weißen Stränden, auf der anderen mächtige Mauern auf schroffen Felsen. Nur das kristallklare Meer ist hüben wie drüben das gleiche.

Wenn es den Himmel auf Erden gibt, dann liegt er in Griechenland, genauer: auf der Halbinsel Chalkidiki. Wie Finger ragen hier drei markante Landzungen vom Festland ins Meer. Die Griechen sagen, sie seien wie das Leben selbst: Auf Kassandra, dem ersten Finger, kann man feiern und sich verlieben. Sithonia in der Mitte ist der Ort für Hochzeit und Kinder. Und Athos, der dritte Finger, ja der ist für die Ewigkeit. Genau hier schlummert das kleine Ouranoupolis, die „Himmelsstadt“, zwischen dem heiligen Berg Athos und dem Türkis der Ägäis entspannt vor sich hin.

Ruhe und Erholung pur

Ouranoupolis ist der letzte Außenposten weltlicher Lebensweise und das Tor zu einem Mythos. Der Berg jenseits der Grenze gehört seit über tausend Jahren zu einer orthodoxen Mönchsrepublik, der Zugang ist streng reglementiert: Für Männer ist ein Besuch in „Marias Garten“, wie der Athos auch genannt wird, nur mit einem speziellen Visum, für Frauen gar nicht möglich. Und so ist Chalkidikis dritter Finger zwar weltberühmt und doch erstaunlich wild und

unberührt. Wer hierher kommt, findet vor allem eines: Ruhe und Erholung.

Während es an Kassandras schier endlosen Sandstränden im Sommer hoch hergeht und das hügelige Sithonia vor allem Wanderer lockt, wird Chalkidiki immer grüner und abgeschiedener, je weiter es nach Osten geht. An der Küste von Athos verstecken sich abgelegene Buchten und verträumte Strände, im Hinterland drücken sich beschauliche Dörfer an die Hänge der zerklüfteten Berge. Überall wachsen Kräuter, Platanen, Pinien; Zistrosen verströmen ihren harzigen Duft. Das Meer ist so klar, dass man beim Baden die Fische sieht.

Zu Besuch bei guten Freunden

Rund um Ouranoupolis fügen sich im landestypischen Stil gehaltene Hotels wie das Vier-Sterne-Haus Akrathos Beach harmonisch in die Landschaft ein: mit kleinen Gebäuden, idyllischer Hanglage und atemberaubender Aussicht auf den Golf von Athos. Und in den Tavernen entlang der Uferpromenade plaudert man – ehe man sich versieht – bei einem Gläschen eiskaltem Tsipouro mit den Einheimischen fast wie mit alten Freunden.

Wären da nicht die Mönche, die im kleinen Hafen mit langen Bärten und schwarzen Gewändern auf ihr Schiff warten, die Souvenirläden voller Ikonen, Ketten und

Kerzen oder der alte Wehrturm des Klosterreichs an der Mole, dann käme Ouranoupolis wie ein ganz normaler verschlafener Fischerort daher. Doch mit der Mönchsrepublik in Reichweite liegt eine unbestimmte Sehnsucht, vielleicht auch der Reiz des Verbotenen über der Stadt.

Hohe Berge, alte Klöster

Zum Glück nehmen die Boote, die Richtung Mönchsrepublik starten, auch Touristinnen und Besucher ohne Visum mit. Aus gebührendem Abstand dürfen Mann und Frau dann vom Wasser aus die schroffe Küste der Halbinsel bewundern: den alles überragenden, gut 2.000 Meter hohen Agion Oros, den Heiligen Berg, auf dem Maria einst gerastet haben soll. Und vor allem die Klöster, die – längst Teil des Unesco-Welterbes – wie mächtige Burgen in teils schwindelerregender Höhe auf den Felsen thronen. Von den 20 Großklöstern der autonomen Republik, die noch immer rund 2.000 Mönchen eine Heimat bieten, sind immerhin acht vom Kreuzfahrtschiff aus zu sehen. Wer näher heranwill, kann zu den Ruinen von Zygos ganz in der Nähe von Ouranoupolis wandern. Das athonische Kloster hier stammt aus dem 10. Jahrhundert und gehört damit zu den ältesten Klöstern der Gegend.

Verlockender ist es aber, den Delfinen zu folgen und den Tag ganz gemütlich auf dem Meer zu verbringen. Mehr als 500 Strandkilometer hat Chalkidiki zu bieten – da kann man sich in einem kleinen Motor-

KILOMETER 1.725

So weit ist es von Duisburg nach Thessaloniki. Der Flughafen liegt etwa 90 Autominuten von Athos entfernt.



boot, das in Griechenland auch ohne Führerschein gesteuert werden darf, wunderbar treiben lassen und landet doch immer wieder im Paradies. Entweder man schaukelt auf den Wellen von einem „Finger“ zum nächsten oder steuert die kleine Insel Ammouliani an, die selbst unter Griechen noch als echter Geheimtipp gilt.

Hafenidylle und goldene Strände

Mit einer Fläche von nur zwölf Quadratkilometern ist die einzige bewohnte Insel der Region geradezu winzig und unwiderstehlich romantisch. Vor den Häusern stehen Blumentöpfe, eine schöne Promenade säumt den idyllischen Hafen und zu den goldenen Sandstränden geht es per Boot oder mit der Pferdekutsche. Der Name Ammouliani leitet sich übrigens von „Ammos“, dem griechischen Wort für „Sand“ ab. Dabei ist das Meer hier fast noch beeindruckender: tiefblau, transparent und – dank der geschützten Lage zwischen den Landzungen Sithonia und Athos – beinahe glatt wie ein Spiegel.

Natürlich kann man hier den Tag in der Sonne verträdeln, aber für das richtige Robinson-Crusoe-Feeling tuckert das Boot am besten noch ein Stückchen weiter zu den nahezu unberührten Drenia-Inseln. Der unbewohnte Archipel aus zwei kleineren Eilanden und vier größeren Felsen ragt kreisförmig aus dem Meer, das kristallklare Wasser in der Mitte ist der perfekte Platz zum Schwimmen und Schnorcheln. Und passend zur Karibik-Kulisse gibt es im Sommer sogar eine Strandbar.

Ammouliani übrigens war bis in die zwanziger Jahre hinein ein landwirtschaftliches Gut der Mönchsrepublik – mit einer fantastischen Aussicht auf die Klöster an der Westküste des Agion Oros. Der Himmel auf Erden und Marias Paradies liegen in Chalkidiki eben immer nah beieinander.

■ Mona Contzen

schauinsland reisen Gewinnspiel

Gemeinsam mit schauinsland-reisen verlosen wir eine Woche Urlaub für zwei Personen in Chalkidiki. Mit etwas Glück gewinnen Sie eine Reise ins **Akrathos Beach** inklusive sieben Übernachtungen im Doppelzimmer mit seitlichem Meerblick, all-inclusive und Flügen ab/bis Deutschland.

Idylle, Entspannung und traumhafte Aussichten – alles vereint im Akrathos Beach in der Nähe des Ortes Ouranoupolis in Chalkidiki. Das 4+-Sterne-Hotel befindet sich leicht erhöht in den grünen Hügeln von Athos. Dank dieser hervorragenden Lage können die Gäste aus der gesamten Hotelanlage eine atemberaubende Aussicht auf das Meer und die vorgelagerten Inseln genießen. Egal, ob sie im Loungebereich am Pool entspannen oder auf der neuen Außenterrasse des Restaurants speisen. Fußläufig erreicht ist das Meer ebenfalls schnell. Nach ca. 100 Metern warten der schöne Sand-/Kiesstrand mit Sonnenliegen und -schirmen sowie eine topmoderne Beachbar auf sonnenhungrige Urlauber. Stammgäste und Familien lieben die herzliche Atmosphäre und feinen Besonderheiten im Akrathos Beach.

Wer gewinnen möchte, kann ganz einfach auf unserer Gewinnspielseite [swdu.de/reise](https://www.swdu.de/reise) teilnehmen. Der Teilnahmechluss ist der 28.04.2024.

Mitarbeiter der DW mbH und ihrer Tochtergesellschaften sowie aller beteiligten Unternehmen können nicht teilnehmen. Die Reise kann vom 06.05.2024 bis zum 14.10.2024 (letzter Rückreisetag) angetreten werden außer im Juli und August. Die Terminvergabe erfolgt nach Rücksprache und Verfügbarkeit. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung oder Weitergabe an Dritte ist nicht möglich.



Den Stromverbrauch immer im Blick: mit dem PartnerStrom IQ Pur Natur

Seit Ende 2023 bieten die Stadtwerke Duisburg ihren Kundinnen und Kunden einen dynamischen Tarif an: PartnerStrom IQ Pur Natur. Dieser Tarif ermöglicht es den Verbrauchern nicht nur, ihren Stromverbrauch genau zu verfolgen, sondern auch, von günstigen Börsenstrompreisen zu profitieren. Die einzige Voraussetzung für den Abschluss des Tarifs PartnerStrom IQ Pur Natur ist ein sogenanntes intelligentes Messsystem (iMSys), welches den aktuellen Stromverbrauch automatisch im 15-Minuten-Takt misst.

Der PartnerStrom IQ Pur Natur ist ein dynamischer Tarif, bei dem sich der Beschaffungspreis an den aktuellen Börsenstrompreisen stündlich am EPEX-Spotmarkt [europäische Strombörse] orientiert. Neben diesem dynamischen Preis sind Bestandteile wie Netzentgelte, Steuern und Umlagen ebenfalls berücksichtigt.

Das Online-Portal MEIN SWDU bietet zusätzlich die Möglichkeit, die exakten Verbrauchsmengen minutengenau anzuzeigen und herunterzuladen. Durch verschiedene Filter- und Ansichtsvarianten können die Daten individuell dargestellt werden. „Der PartnerStrom IQ Pur Natur bietet somit nicht nur Transparenz und Kontrolle über den eigenen Stromverbrauch, sondern auch die Chance, aktiv von günstigen Strompreisen zu profitieren und somit Kosten zu senken“, erklärt Christian Theves, Abteilungsleiter Privat- und Gewerbekundenvertrieb bei den Stadtwerken Duisburg. „Außerdem erhalten alle Kunden des dynamischen Tarifs eine monatliche Abrechnung über die tatsächlich angefallenen Kosten und zahlen damit nicht, wie üblich, einen zuvor festgelegten Abschlag. Damit ist eine höhere Kostentransparenz für den Endverbraucher gewährleistet“, berichtet er weiter.

Alle relevanten Informationen zum Tarif sowie entsprechende Berechnungsbeispiele sind online unter swdu.de/dynamisch verfügbar.



Besondere Einblicke: unterschiedliche Führungen im Zoo Duisburg

„Artenschutz“ am 21. April 2024

Täglich verschwinden Tier- und Pflanzenarten von der Erde – sie sterben aus. Aber was genau ist eine Art, wieso sterben Arten aus und wie engagieren sich zoologische Gärten konkret im Artenschutz? Im Rahmen der Themenführung „Artenschutz“ erfahren die Teilnehmenden allerhand Wissenswertes über die Artenschutzarbeit des Zoo Duisburg und die Herausforderungen, mit denen Artenschützer weltweit konfrontiert sind.

Für alle Monatsführungen gilt: Eine vorherige Buchung über den Online-Shop des Zoos ist unbedingt erforderlich. Der Preis für die einstündige Führung beträgt 6 Euro für Erwachsene und 3 Euro für Kinder zusätzlich zum regulären Zoeeintritt. Die Führung startet um 12:00 Uhr am Haupteingang.

Kindergeburtstage

Kindergeburtstag in tierischer Umgebung? Begleitet von unseren Zooführern erleben die Kinder eine spannende Reise durch den Zoo. Das Zoo-Team plant mit Ihnen zusammen ein ganz persönliches Zoolebnis. Sie erreichen uns unter 0203 604 44251 sowie servicebuero@zoo-duisburg.de.



Stadtwerke Duisburg zum 16. Mal TOP-Lokalversorger

Kommunale Versorger sind für die Menschen vor Ort erster Ansprechpartner und zuverlässiger Energielieferant. Die Stadtwerke Duisburg haben das jetzt erneut bescheinigt bekommen – und zwar schon zum 16. Mal. Denn auch 2024 führen sie das TOP-Lokalversorger-Siegel. Und zwar für die Versorgungssparten Strom und Gas sowie Wasser und zum ersten Mal auch für den Bereich Wärme. Bewertet wurden vom unabhängigen Internetportal energieverbraucherportal.de Kriterien wie regionales Engagement, Produktqualität, Kundentreue, Service und Umweltverpflichtung. Ausgezeichnete Versorger müssen dabei in mehreren dieser Kategorien mit besonderen Leistungen überzeugen.

Das TOP-Lokalversorger-Siegel ist für Verbraucher ein Indikator, einen verlässlichen Versorger zu haben, der sich in seiner Region engagiert, Serviceangebote bereitstellt und zugleich in die Zukunft investiert. Um die Auszeichnung zu erhalten, müssen Unternehmen im Strom- und Gasvergleichstest einen der ersten drei Plätze in ihrem regionalen Versorgungsgebiet belegen. Im Bereich Wasser werden zusätzlich zu den genannten Kriterien auch Transparenz, Wasserqualität, Service, Kundenzufriedenheit, Kommunikation und Ökologie bewertet.

Die nachhaltige Wärmeversorgung gilt als einer der entscheidenden Bausteine einer erfolgreichen Energiewende. Als TOP-Lokalversorger Wärme werden Unternehmen mit überdurchschnittlichen Ergebnissen in den Prüfungskriterien Versorgungssicherheit und Nachhaltigkeit, Servicequalität und Beratungsleistungen sowie Ökologie und Zukunftsthemen ausgezeichnet.



Neue Datenbank mit über 6.500 Fördermöglichkeiten

Eine neue, kostenfreie Datenbank der Stadtwerke bietet Informationen über Förderprogramme für Bau- und Modernisierungsprojekte von Immobilien, Energieeffizienzmaßnahmen, erneuerbare Energien sowie Elektromobilität. Aktuell sind über 6.500 Förderungen gelistet. Ob und in welcher Höhe das eigene Vorhaben gefördert wird, können Interessierte innerhalb weniger Minuten online prüfen: unter swdu.de/foerderung die für das Vorhaben und die Bedürfnisse zutreffenden Maßnahmen auswählen, Eckpunkte zu Standort und Gebäude ergänzen und schon wird ein individueller Förderreport erstellt. Er enthält alle Informationen zu den infrage kommenden Förderprogrammen und den entsprechenden Rahmenbedingungen, die für eine Förderung vorliegen müssen. Individuelle Fragen beantworten die Energieberaterinnen und Energieberater des lokalen Energiedienstleisters gerne unter 0203 604 1111.



TERMINE



05.04. – 07.04.2024

Kunsthändlerfestival

Alte Handwerkskünste, Kunsthandwerk aus aller Welt und neue Kreativtrends. Das Duisburger Kunsthandwerkerfestival lädt zum Bummeln ein. shorturl.at/kuQR0

14.04.2024

Marina Markt

Von April bis Oktober jeweils am zweiten Sonntag im Monat kann man über den Marina Markt im Duisburger Innenhafen schlendern. Hier findet man von 11:00 bis 18:00 Uhr alles, was die Liebhaberinnen und Liebhaber von Wochenmärkten, Kunsthandwerk und Gastronomie begehren. shorturl.at/rvDUG

22.04.2024

Spätschicht

Die Duisburger Spätschicht lädt zum Einkaufen, Verweilen und Genießen in die Duisburger Innenstadt ein. Von 16:00 bis 21:00 Uhr bieten zahlreiche Gastronomen und ausgewählte Markthändler ein abwechslungsreiches Sortiment. Zudem dürfen sich die Besucherinnen und Besucher auf eine bunte Auswahl an Getränken und auf ein wechselndes Musikprogramm freuen. shorturl.at/chICE

Impressum

Herausgeber: Stadtwerke Duisburg AG, Postfach 10 13 54, 47013 Duisburg; magazin@stadtwerke-duisburg.de
Redaktion: Ingo Blazejewski [V. i. S. d. P.], Thomas Kehler, Felix zur Nieden
Kreation: Stephan Funke
Ausgabe: April 2024
Mitarbeit an der Ausgabe: Mona Contzen, Denis de Haas, Tobias Appelt
Fotografie: Michael Neuhaus [Titel, S. 3, S. 4–11, S. 18–22], Daniel Tomczak [S. 3, S. 12–13, S. 17, S. 22, S. 24], Zoo Duisburg [S. 16], istockphoto [S. 3, S. 14–15, S. 16], schauinsland-reisen [S. 15], Steffen Thalemann [S. 24]

Druck: IF Publication Service Digitale Medien GmbH, Viersen
 Auflage 244.000
Distribution: DBW Werbeagentur GmbH, Bochum

Ein echter **DRAHTSEILAKT**

Ohne sie gäbe es keine Windtürme, Pipelines, Brücken: Schweißdrähte halten zusammen, was zusammengehört. Manche müssen auch unter Extrembedingungen größten Belastungen standhalten. Die Spezialisten dafür sitzen in Duisburg – und sind weltweit gefragt.

Der Draht stapelt sich tonnenweise in den Lagerregalen, Metall klappert, Maschinen rauschen und brummen. „Das hier nennen wir den Grobzug“, ruft Dr. Albrecht Borner über den Lärm hinweg. „Selbst richtige Drahtzieher lachen sich darüber kaputt, denn bei den meisten anderen ist das schon der Feinzug.“ Doch wo andere aufhören, fängt die Hermann Fliess & Co. GmbH erst an. Die Duisburger sind Spezialisten für komplizierte Fälle: Ob Gaspipelines in der Nordsee, riesige Windtürme oder Dampfkessel von Kraftwerken mit Innentemperaturen von bis zu 600 Grad Celsius, hier sorgt man dafür, dass zusammenhält, was zusammengehört – mit Schweißdrähten, die auch unter Extrembedingungen größten Belastungen standhalten.

Eine Tonne pro Schweißnaht

„Wir sind die kleine Apotheke, die Sachen macht, die große Hersteller nicht machen wollen“, erklärt der 60-jährige Borner, technischer Leiter und Prokurist in Personalunion. „Nicht die große Masse mit festgelegten Produktionsparametern, sondern etwas kompliziertere Werkstoffe mit großem Know-how.“ Dreiviertel des gesamten Marktes, vom Treppengeländer bis zur Brücke, werden mit Schweißdrähten abgedeckt, die dem Standard entsprechen. Für Sonderprojekte ruft man in Duisburg an. Allein für die vier Nordstream-Gaspipelines hat das Familienunternehmen, das mittlerweile in vierter Generation geführt wird, mindestens die Hälfte aller Schweißdrähte geliefert. „Bei Windtürmen zum Beispiel haben die Rohre alle sieben Meter eine Rundnaht“, weiß der Ingenieur. „Und jede Naht wiegt eine Tonne.“

Die Maschinen, die solche Schwergewichte produzieren, kommen überraschend kompakt daher. Ein paar Dutzend Meter lang und gerade mal schulterhoch sind die neun Produktionsstraßen, die sich auf zwei Fabrikhallen in Hafennähe verteilen. Durch Sichtfenster kann man verfolgen, wie aus der matten Rohware vom Stahlwerk nach und nach ein kupferglänzendes Edelprodukt wird.

Entscheidend für die Qualität des Schweißdrahts ist die jeweilige Legierung, für die das Stahlwerk von den Duisburgern ein genaues „Kochrezept“ bekommt, um die ideale Kombination aus Festigkeit und Zähigkeit zu erreichen.

„Wir sind die kleine Apotheke, die Sachen macht, die große Hersteller nicht machen wollen.“

Albrecht Borner

Bei sogenanntem höchstfestem Stahl, wie er zum Beispiel im Mobilkranbau angewendet wird, spielt aber auch das Gewicht eine entscheidende Rolle. Denn ein Kran, der selbstfahrend zu seinem Einsatzort muss,

darf nicht zu schwer für die Straße sein und muss trotzdem enorme Lasten heben können, teils über tausend Tonnen.

Wie Teig durch die Spritztüte

Das Problem: Der Walzdraht vom Stahlwerk ist dick und schwer. In riesigen Rollen liegt die Rohware in den Regalen, eine einzelne Spule bringt 1,5 Tonnen und damit locker das Gewicht eines durchschnittlichen Autos auf die Waage. Damit der Draht dünner und auch runder wird, sind verschiedene Arbeitsschritte notwendig. Von einer Art Spindel wird der Draht abgewickelt und in eine von vier Drahtziehmaschinen gezogen. Mit Schleifbändern wird zunächst grob die Oberfläche des Stahls gereinigt und danach die sogenannte Ziehseife aufgetragen, die dafür sorgt, dass der Draht möglichst reibungslos durch den trichterförmigen Ziehstein gezogen werden kann. >



In riesigen Spulen lagert der Walzdraht in den Regalen, bevor er unter der technischen Leitung von Dr. Albrecht Borner (li.) zu Schweißdraht verarbeitet wird.

> Wobei der Begriff des Drahtziehens eigentlich irreführend ist, denn durch die Zugkraft alleine würde der Stahl schnell reißen. Entscheidend ist der Trichter des Ziehsteins, der als eine Art Nadelöhr vor dem Draht liegt: Weil der vergleichsweise dicke Draht durch das kleinere Loch muss, sorgt der allseitige Druck dafür, dass der Draht dünner und damit auch länger wird. Wie bei einer Rolle Teig, die durch die Spitze einer Spritztüte gepresst wird.

„Unsere Drahtzieher sind handwerklich sehr gefordert und müssen viel Know-how haben.“

Albrecht Borner

Der Stahl lässt das erstaunlich leise über sich ergehen. Beim ersten Grobzug, wo aus 5,5-Millimeter-Stahl schnell 5,1 Millimeter werden, sorgen vor allem die vorgelagerten Schleifanlagen für Getöse. Der Feinzug in der zweiten Fabrikhalle stört kein normales Gespräch mehr. Streng überwacht wird hier das Verfahren so lange wiederholt, bis der vom Kunden gewünschte Durchmesser erreicht ist. Schlanke 0,8 Millimeter können das sein, die am Ende, hübsch verpackt, im Logistikbereich auf der anderen Straßenseite auf handliche, tellergroße Spulen gewickelt werden. Oder mit anderen Worten: Einen fünf Kilometer langen Draht könnte man nach der größtmöglichen Umformung fast auf der 250 Kilometer langen Strecke von Duisburg bis Frankfurt auslegen – ein Längenzuwachs von bis zu 4.800 Prozent.

Echte Handwerksarbeit

Um solche Ergebnisse zu erzielen, ist in der Fertigung noch viel Handarbeit gefragt. „Unsere Drahtzieher sind handwerklich sehr gefordert und müssen viel Know-how haben“, sagt Borner. Gleichzeitig schöpft das Traditionsunternehmen, das der Ugroß-



Vom Grobzug [oben] geht es weiter zum Feinzug [unten], durch den der Stahl noch dünner wird. Wenn der vom Kunden gewünschte Durchmesser erreicht ist, wird das fertige Produkt auf handliche Spulen gewickelt und verpackt.



vater von Geschäftsführer Alexander Fliess 1915 ins Leben rief, aus einem reichen Erfahrungsschatz. In den Gründungsjahren „war es noch ziemlich exotisch, wenn man schweißen konnte“, berichtet Borner, der selbst schon seit über 20 Jahren im Unternehmen tätig ist. „Und in den fünfziger

Jahren war das Metallschutzgasschweißen – etwas übertrieben formuliert – noch Science-Fiction.“

Doch Fliess etablierte sich schnell als Hersteller von umhüllten Stabelektroden und Gasschweißstäben, exportierte schon in

KILOMETER 750.000

So lang sind die Schweißdrähte, die Fliess zusammen-gerechnet im Jahr produziert. Damit könnte man ein Seil bis zum Mond und wieder zurück spannen.



Großes Know-how: Mohammed Korkmaz ist einer von 85 Mitarbeitern im Familienunternehmen.

den zwanziger Jahren seine Produkte. Nur im Jahr 2009 mussten die Drahtzieher einen Rückschlag hinnehmen: Nach einem Großbrand stand die gesamte Produktion ein Vierteljahr still, der Grobzug sogar anderthalb Jahre. Am historischen Standort im Neuenkamp, wo die Fabrik schon seit 1923 stand, wurde die Fertigung wieder aufgebaut.

Weltweiter Einsatz

Inzwischen besitzt die Firma mehrere Patente, macht erste Versuche mit sogenanntem Green Steel, also möglichst klimafreundlich produziertem Material, und hat im Forschungsauftrag eines Kunden selbst einen völlig neuen Werkstoff entwickelt, der aktuell als Prototyp getestet wird. Tatsächlich sei die Metallurgie eine Kernkompetenz Zentraleuropas, meint Borner: „Wir Deutschen können nicht nur Auto. Weltweit kommen Mobilkrane und Baumaschinen aus Deutschland.“ Und so kommen auch die Kunden für die Schweißzusätze „made in Germany“ aus der ganzen Welt: Von Australien bis Südafrika, von China bis Amerika schätzt man, dass Fliess dank einer peniblen Qualitätssicherung jedes Stück Draht bis zur Ader im Stahlwerk rückverfolgen kann.

Zum Mond und wieder zurück

Der heimische Markt macht aktuell etwa ein Drittel des Geschäfts aus, vor allem die steigenden Investitionen in die Infrastruktur wirken sich positiv auf die Auftragslage des Familienunternehmens mit 85 Mitarbeitern aus. Und so verlassen pro Jahr 10.000 Tonnen Stahl das Werksgelände. Das sind bis zu 750.000 Kilometer Schweißdraht – damit könnte man ein Seil bis zum Mond und wieder zurück spannen.

■ Mona Contzen

Philipp Eisenblätter (38) veröffentlichte 2018 sein erstes Album „Gaunerstück“. Kurz darauf entschloss er sich, seinen Job in der Stahlbranche zu kündigen, und widmete sich fortan seiner Karriere als Berufsmusiker. Die renommierte Musikzeitschrift „Rolling Stone“ widmete seinem Album „Das Jahr, das sich um eins verschiebt“ eine Kurzkritik und vergab 3,5 Sterne.

In diesem Frühjahr erscheint nun das vierte Studioalbum des Singer-Songwriters. Der bekannte Musiker Stoppok hat es produziert. Informationen zu kommenden Auftritten gibt es auf philipp-eisenblaetter.de und auf dem Instagram-Kanal des Musikers [[@philipp_eisenblaetter](https://www.instagram.com/philipp_eisenblaetter)].



„TAGE AM RHEIN MACHEN MICH GLÜCKLICH“

Zum Auftakt der neuen Interviewreihe „R(h)ingehört“ haben wir uns mit dem Singer-Songwriter Philipp Eisenblätter getroffen. Der Duisburger spricht über Heimatliebe, besondere Gerüche und Sonnenuntergänge am Deich.

Philipp Eisenblätter, was bedeutet für Sie Heimat?

Zunächst einmal hat man sich die Heimat nicht ausgesucht. Deswegen ist die Beziehung oft ambivalent. Es gibt Momente, in denen ich mich über meine Heimatstadt aufrege, aber die sind in der Regel schnell wieder vorbei. Ich bin auch gerne unterwegs, fahre meine Antennen aus und sammle an fremden Orten neue Eindrücke. Aber die Neugier beißt sich nicht mit der Heimatliebe, die tief in mir drin ist. Wenn ich nach einem Auftritt stundenlang zurück nach Duisburg fahre, verspüre ich große Vorfreude auf die ganzen Bilder und die besonderen Gerüche meiner Stadt.

Was ist für Sie ein typischer Duisburg-Geruch?

Da kommt mir sofort meine Zeit als Fußballer beim TuSpo Huckingen in den Sinn. Den Kabinengeruch werde ich nie vergessen. Eine Mischung aus feuchter Asche, Schweiß, Bier und Zigarettenrauch lag in der Luft. In Huckingen kam noch eine besondere Note hinzu. Der Aschenplatz liegt nämlich direkt neben einem Pferdehof, und das hat man auch gerochen. TuSpo Huckingen gibt es mittlerweile nicht mehr. Der Verein hat mit dem VfL Duisburg-Süd zur SG Duisburg-Süd fusioniert. Dort habe ich vor kurzem wieder mit dem Fußballspielen angefangen – bei den Altherren.

Sie sind in Huckingen geboren und wohnen immer noch dort. Was ist das Besondere an diesem Stadtteil?

Huckingen verbindet das Stadtleben mit dem Dorfleben. Dort leben viele Bürger, die sich für ihren Stadtteil starkmachen und Traditionen pflegen. Das drückt sich auch in

der Mundart aus. Manche sprechen im Alltag noch Huckinger Platt. Und wenn ich das höre, kommen auch Heimatgefühle hoch. Sprechen kann ich den Dialekt zwar nicht, dafür aber verstehen. Das kommt durch die Familie. Meine Großeltern haben das Huckinger Platt auch beherrscht.

„IN MEINEN TEXTEN GEHT ES DANN UM DEN RHEIN, ABER AUCH DAS RAUE DUISBURG...“

Von Ihrem Heimatstadtteil sind Sie in wenigen Minuten am Rhein. Welche Bedeutung hat dieser Fluss für Ihr Leben?

Andere Städte haben die Berge, wir haben unseren Rhein. Der Fluss hat in Verbindung mit der Ruhr und dem Hafen immer für Aufschwung gestanden. Persönlich habe ich auch schöne Kindheitserinnerungen an den Rhein. Am Wochenende bin ich mit meinem Opa regelmäßig nach Wanheim zu einer speziellen Stelle gefahren. Wir haben Steine ins Wasser geworfen, Papierbötchen fahren lassen oder Schwemmgut gesammelt. Tage am Rhein haben mich immer glücklich gemacht.

Wie sieht das heute aus?

Auch heute fahre ich gerne zum Rhein, schließlich befindet sich dort einer meiner Lieblingsorte in Duisburg. Im Frühling und Sommer verbringe ich gerne Zeit am „Aschlöksken“, einem Ausflugslokal an der

Stadtgrenze zu Düsseldorf. Allein der Weg dorthin mit dem Fahrrad durch die Felder ist schon ein Erlebnis. Und wenn ich dann auf einem alten Plastikstuhl auf dem Rheindeich sitze und mit einer Flasche Bier in der Hand den Sonnenuntergang erlebe, ist das ein tolles Erlebnis. Deswegen nehme ich auch oft Freunde aus anderen Städten mit zum „Aschlöksken“ und zeige ihnen diesen besonderen Duisburger Ort.

Sie setzen sich in Liedern wie „Mein Herz schlägt numa hier“ oder „Angerhof Hotel“ mit Ihrer Heimat auseinander. Ist es Ihnen wichtig, das Thema über die Musik zu transportieren?

Meiner Meinung nach passiert so etwas automatisch. Ein Sänger, der aus Texas stammt, singt über die weite Landschaft. In meinen Texten geht es dann um den Rhein, aber auch um das raue Duisburg, das für mich unverwechselbar ist. Heimat sickert in Musik immer mit ein.

Abschließend: Was ist für Sie das Besondere am Duisburger Menschen-schlag?

Da muss ich an meine Zeit im Außenhafen denken. Lange bevor ich mich für ein Leben als Berufsmusiker entschieden habe, war ich dort bei einem Logistikunternehmen angestellt. Das brachte auch täglichen Kontakt zu den Hafentarifarbeitern mit sich. Und da habe ich richtige Ruhrpott-Originale kennengelernt. Die Kollegen waren ehrlich, direkt, manchmal auch ruppig, gleichzeitig aber auch humorvoll und herzlich. Ich hatte immer einen guten Draht zu denen.

■ Denis de Haas



Stadtwerke-Kundenkarte

Nutzen Sie jetzt die vielen Vorteile



Die Stadtwerke-Kundenkarte ist unser exklusiver und kostenloser Zusatzservice für Strom- und Gaskunden der Stadtwerke Duisburg. Profitieren Sie von attraktiven Angeboten bei über 3.000 Rabattpartnern. In Duisburg, der Region, sogar deutschlandweit erhalten Sie Preisvorteile von bis zu 60 %. Sofort, unkompliziert und ohne aufwendiges Punktesammeln.

Die digitale Kundenkarte – alle Angebote auf Ihrem Smartphone

Einfach die App Stadtwerke-Kundenkarte in Ihrem App-Store downloaden, installieren und die persönliche digitale Kundenkarte registrieren. Innerhalb von nicht einmal drei Minuten haben Sie vollen Zugriff auf alle Vergünstigungen.

Zoo Duisburg

Mülheimer Straße 273
47058 Duisburg
Tel. 0203 604 44250
zoo-duisburg.de



20 %

■ **20 % Ermäßigung** vom 1. November bis 28. Februar
■ **10 % Ermäßigung** vom 1. März bis 31. Oktober
Die Ermäßigungen gelten für alle Tageskarten inklusive des Besuchs im Delfinarium.

FORT FUN Abenteuerland

59909 Bestwig-Wasserfall
Tel. 02905 810
fortfun.de



4 €

Mit der Stadtwerke-Kundenkarte erhalten Sie eine **Ermäßigung von 4 Euro** pro Person (max. 5 Tickets) auf den regulären Eintrittspreis. Bitte legen Sie Ihre Stadtwerke-Kundenkarte an der Tageskasse vor.

Moulin Rouge! Das Musical

Musical Dome, Goldgasse 1
50668 Köln
moulin-rouge-musical.de



SPEZIAL

Erhalten Sie einen Preisvorteil bei telefonischer Ticketbuchung unter der Servicenummer 01806 806555 [20 Cent aus allen deutschen Netzen] unter dem Stichwort „ENERGIE“. Bitte legen Sie die Stadtwerke-Kundenkarte mit dem Ticket am Einlass vor.

LORD OF THE DANCE Live-Tour 2024

Semmel Concerts
Entertainment GmbH
semmel.de



20 %

Sie erhalten mit Ihrer Stadtwerke-Kundenkarte einen **Preisnachlass in Höhe von 20 %** auf Tickets der Preiskategorien PK 1–3 bezogen auf den Ticketgrundpreis bei Online-Buchung unter: semmel.de/citypower

Alle weiteren Informationen zu den Angeboten finden Sie auf stadtwerke-kundenkarte.de.

Jetzt Konzertkarten für Ute Lemper gewinnen!

KILOMETER 780 verlost unter allen Inhabern der Stadtwerke-Kundenkarte 3x2 Eintrittskarten für das Konzert „Berliner Lichter“ am **6. Mai 2024** in der Mercatorhalle Duisburg. Mit „Berliner Lichter“ präsentiert Ute Lemper zusammen mit dem WDR-Funkhausorchester Hits und verborgene Perlen aus den 1920er-Jahren Berlins.

Nehmen Sie einfach bis zum 24. April 2024 an unserem Gewinnspiel unter stadtwerke-kundenkarte.de/gewinnspiel teil.

Mitarbeiter der DVV mbH und ihrer Tochtergesellschaften können nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



3 x 2
Eintritts-
karten!