FRÜHLING 1 | 2019

Stadtwerke Kempen

WIR für SIE

KUNDENMAGAZIN DER STADTWERKE KEMPEN

Unabhängig aus Prinzip.
www.stadtwerke-kempen.de

CHILLEN & GRILLEN

Bei der nächsten langen Saunanacht gibt's was vom Grill.

WIE UNSER GEHIRN

Ähnliche Strukturen kommen in Nahwärmekonzepten künftig sinnvoll zum Einsatz.

ENGAGIERT

Die Stadtwerke Kempen haben viel vor in 2019: nicht nur spenden, sondern auch mit **ANPACKEN**. Einen Nachmittag lang bekam die Kempener Tafel sechs helfende Hände mehr.

ENERGIE trifft KUNST

DIE STADTWERKE gehen mit ihrer Aktion ENERGIE trifft KUNST in die nächste Runde. Im vergangenen Jahr kümmerten sich Künstler um die Neugestaltung einiger Strom- und Gasstationen. In diesem Jahr dürfen Schüler ran. Die Kunstinteressierten der Kempener Gesamtschule griffen zur Sprühdose. Stück für Stück wurde aus dem weißen Kabelverteilerschrank an der Wachtendonker Straße ein blaues Kunstwerk, auf dem die Leitgedanken der Schule stehen. „Humor, Vertrauen, Begeisterung und Respekt“ sind dort nun unter anderem abzulesen. Kunstlehrerin Katharina Berndt begleitete das Projekt und gab den zehn Neuntklässlern wertvolle Tipps: „Gut 30 Zentimeter Sprühabstand müsst ihr halten und die Dosen immer gut hin und her bewegen. Ohne Bewegung sammelt sich die Farbe an einer Stelle und läuft runter.“ Die Schüler waren begeistert.

Der zweite Kasten an der Ecke Berliner Allee/Schlehdornstraße bekam ein Blumenmuster. Passend, da er vor einer grünen Hecke steht. Die Ideen der Schüler, die ihre Entwürfe vorab bei den Stadtwerken einreichten, gingen von Vulkanwesen über ein Weltraumbild bis hin zu einer Unterwasserwelt im Aquarium. „Klasse, dass wir ein Stück Kempen mitgestalten können“, so die Schüler.

SCHÜLERLABOR

So lernen Kinder spielerisch die Hintergründe des Klimawandels oder die Kraft der Sonnenenergie kennen.

Die Hochschule Düsseldorf und das Zentrum für Innovative Energiesysteme (ZIES) haben Konzepte entwickelt, mit denen Schülerinnen und Schüler an komplexe Themen wie regenerative Energien, Klimawandel, Nachhaltigkeit und die Auswirkungen unseres Energienutzungsverhaltens auf die Umwelt herangeführt werden. Jeder Einzelne von uns kann durch sein Verhalten etwas gegen den Klimawandel tun.

Das Schülerlabor beinhaltet eine kurze Einführung und ein Quiz, bei dem die Kinder ihr Wissen unter Beweis stellen können. Anschließend schlüpfen sie mithilfe eines Planspiels in die Rolle von Staatsoberhäuptern und mischen sich in die globale Klimapolitik ein. In Experimenten können sie selbst erfahren, wie sich CO_2 auf die Atmosphäre auswirkt oder wie eine Photovoltaikanlage genau funktioniert. „Wir möchten die junge Generation sensibilisieren und bestärken, an der gesellschaftlichen Diskussion zur Energiewende teilzunehmen“, sagt die Entwicklerin des Schülerlabors, Radojka Ille von der Hochschule Düsseldorf. Die Schülerlabore werden für alle Schulformen ab Klasse 8 bis Q2 kostenlos angeboten. Der Clou daran: Die Schüler kommen entweder in die Hochschule oder das Labor kommt zu ihnen. Interesse?
Mehr bei: ➜ ems.zies@hs-duesseldorf.de

IMPRESSUM

Herausgeber: *Stadtwerke Kempen GmbH,* Heinrich-Horten-Straße 50, 47906 Kempen *Telefon:* (0 21 52) 14 96-0 *Fax:* (0 21 52) 14 96-202
E-Mail: info@stadtwerke-kempen.de
Internet: www.stadtwerke-kempen.de

Lokalteil Kempen: Barbara Brocke (verantw.) *Verlag:* trurnit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn *Redaktion:* Michael Brüggemann, Lena von Dulong (verantw.), Nina Richter *Gestaltung:* Verena Heisig *Fotos:* Martin Leclaire (Titel, S. 2-5, 8-12, 13, 16), Wilfried Meyer (S. 2), sattriani – Fotolia (S. 8), ©grgroup – Fotolia.com (S. 9), A_Lein und D-Keine – iStock (S. 11) *Druck:* hofmann infocom GmbH, Emmericher Str. 10, 90411 Nürnberg

Siegfried Ferling (li.) und Norbert Sandmann

INHALT

4 **ENGAGIERT**
Stadtwerke spenden und packen mit an

6 **KLAR SCHIFF IM MEER**
Barrieren gegen Plastik

8 **CHILLEN & GRILLEN**
Tolle Aufgüsse und kulinarische Genüsse

10 **GENAU HINGESCHAUT**
Was steckt eigentlich im Brot?

14 **NACHGEMACHT**
Aus einem Fahrrad wird eine schicke Uhr

13

Innovative Lösungen: Ein neuronales Netz sorgt in Nahwärmenetzen für den optimalen Betrieb.

Liebe Leserinnen und Leser,

2019 steht für uns das Engagement im Mittelpunkt. Das bedeutet: Wir kümmern uns noch ein Stückchen mehr um Sie, unsere Kunden. Wir bieten jede Menge Service – von attraktiven Produkten bis zur E-Mobilität, von der tollen Sauna bis zum barrierefreien Online-Service-Portal. Und wir wollen uns darüber hinaus noch mehr für die Menschen in Kempen einsetzen. Das tun wir bisher schon in Form von Spenden und Sponsorings, in diesem Jahr kommt das persönliche Engagement unserer Mitarbeiter hinzu. In welcher Form, das lesen Sie in dieser Ausgabe. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei!

Siegfried Ferling
Geschäftsführer

Norbert Sandmann
Geschäftsführer

ZWISCHEN RIESIGEN MOTOREN

Kraftwerksleiter Rüdiger Leibauer bietet an zwei Terminen die Möglichkeit, das Heizkraftwerk in Kempen zu besichtigen. Wer sich für riesige Motoren, Kraft-Wärme-Kopplung, Fernwärme und den Weg der Wärme vom Kraftwerk in die Häuser interessiert, ist herzlich eingeladen. Die Führungen finden an den **Samstagen, 30. März und 19. Oktober jeweils von 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr** statt. Bitte melden Sie sich bei Interesse verbindlich an. Schicken Sie einfach eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin an Ulrike Scherer, u.scherer@stadtwerke-kempen.de, mit dem Betreff „Besichtigung“. Nennen Sie unbedingt Ihren vollen Namen und eine Telefonnummer, unter der wir Sie erreichen können. Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung Ihrer Anmeldung per E-Mail.

Ilona Plewe packt ein Geburtstagspäckchen für ein Kind – eine besondere Aktion der Tafel.

Barbara Brocke (re. im Bild) von den Stadtwerken war nach einer kurzen Einweisung voll in ihrem Element zwischen der farbenfrohen Kleidung.

HELFEN UND TEILEN

Sie arbeiten **EHRENAMTLICH**. Mit Lebensmitteln, Kleidung und Haushaltswaren helfen sie den Menschen, die in Not sind. Die Stadtwerke Kempen haben einen **NACHMITTAG** bei der Tafel mit angepackt.

Montagnachmittag ganz ohne Besprechungen, E-Mails und Telefon. Drei Mitarbeiter der Stadtwerke Kempen arbeiten statt hinterm Schreibtisch heute in der Kleider- und Essensausgabe bei der Tafel mit: Geschäftsführer Siegfried Ferling, Marketingleiterin Sabrina Küppers und Marketingmitarbeiterin Barbara Brocke. Rentnerin Maria kommt mehrmals die Woche und hilft ehrenamtlich bei der Essensausgabe. Sie erklärt dem Stadtwerke-Geschäftsführer die Aufgaben. Nach kurzer Zeit wirken die beiden wie ein perfekt eingespieltes Team: Maria kümmert sich um das Gemüse, Ferling um Obst und Brot. Rasch sind die Kisten der bedürftigen Menschen gefüllt. „Ich bin überrascht, wie viel gesunde Lebensmittel hier in gutem Zustand verteilt werden“, sagt Ferling. „Und ich finde es gut, dass die Menschen einen symbolischen Betrag bezahlen müssen. So fühlt es sich vielleicht ein bisschen wie einkaufen für sie an.“ Einen Euro zahlt hier jeder für einen Einkauf bis zu drei Personen. Ab vier Personen kostet es zwei Euro. Bruno Wrede, Vorsitzender der Kempener Tafel, sorgt jeden Tag für Ruhe und Ordnung. „Es dürfen immer zwei Personen gleichzeitig einkaufen, alle anderen warten draußen. Damit es keine Reibereien gibt, verteilen wir im Warteraum Nummern, die wir dann aufrufen. So haben wir einen Überblick, wie viele Menschen wir versorgen müssen, können die Lebensmittel einteilen und jeder bekommt ganz sicher eine vollgepackte Kiste.“

„Die Essensausgabe ist unglaublich gut organisiert. Jeder hat seine Aufgabe.“

Siegfried Ferling, Geschäftsführer

HIER LANDET NICHTS IM MÜLL

Alles, was die ehrenamtlichen Helfer herausgeben, bekommt die Tafel durch Spenden. Jeden Tag sind die Fahrer unterwegs, holen bei den umliegenden Supermärkten aussortierte Lebensmittel ab. Diese werden dann in der Mühlhauser Straße 111 vorsortiert. „Sind Lebensmittel dabei, die wir nicht mehr guten Gewissens

Siegfried Ferling stellt das Gemüse für einen Zwei-Personen-Haushalt zusammen.

Sabrina Küppers von den Stadtwerken hat gern einen Nachmittag mit angepackt. Für sie war das nur der Anfang.

Bruno Wrede konnte die helfenden Hände gut gebrauchen und hofft, dass die Stadtwerke-Mitarbeiter mal öfter mit anpacken.

weitergeben können, packen wir die separat. Jeden Tag kommt eine Kempenerin, die genau diese Lebensmittel für ihre Tiere abholt“, erklärt Wrede. So garantiert die Tafel, dass keine Lebensmittel im Müll landen. Das ist allen Ehrenamtlichen ganz besonders wichtig.

Rund 100 bis 120 Menschen kommen jede Woche zur Tafel. Es sind alleinerziehende Mütter, große Familien, alleinstehende Rentner, Flüchtlinge – Menschen, die am Rand des Existenzminimums leben. Und sie alle sind dankbar für das Angebot der Tafel.

VIELE SPENDEN

„Wenn man sich hier so umschaut, sieht man den Menschen ihre Not nicht an“, sagt Barbara Brocke von den Stadtwerken. „Ich finde es beeindruckend, dass der Rentner gerade einiges an Obst und Gemüse abgelehnt hat, weil er es alleine nicht essen kann und lieber der Mutter mit den drei Kindern, die noch draußen sitzt, davon etwas abgeben möchte.“ Die Kleiderkammer neben der Essensausgabe ist bis unter die Decke gefüllt. „Es ist toll, dass die Kempener so viel spenden und wirklich hochwertige Kleidung hier abgeben“, findet Barbara Brocke. „Für richtig kleines Geld bekommt man hier alles – vom T-Shirt bis zum Sportschuh, von der Winterjacke bis zur Kinderkleidung. Und die Helfer sorgen dafür, dass alles ordentlich in den Regalen liegt“, sagt Sabrina Küppers von den Stadtwerken. Die beiden Marketingexpertinnen falten Pullover, sortieren neu angekommene Spenden, helfen, die passende Größe zu finden.

„Ich war erstaunt, wie viel hochwertige Kleidung gespendet wird.“

Barbara Brocke, Mitarbeiterin Marketing

EINE BESONDERE BOX

Für Kinder hat die Kempener Tafel seit einiger Zeit eine besondere Überraschung: die Kindergeburtstags-Box. Das drei Kilogramm schwere Paket beinhaltet unter anderem Süßigkeiten, Getränke und Spiele. Kinder bekommen es zum Geburtstag. Abgeholt werden kann die Box nur vor dem Geburtstag des Kindes. Für diese Aktion haben die Stadtwerke 800 Euro aus ihrer Weihnachtsmarkt-Aktion gespendet. Die weiteren 1.946 Euro fließen in den großen Spendentopf der Tafel .

„Ich bin beeindruckt, mit wie viel Begeisterung Herr Wrede die Tafel leitet.“

Sabrina Küppers, Marketingleiterin

MITHELFEN

Wenn Sie die Tafel unterstützen möchten, können Sie sich gern mit Bruno Wrede in Verbindung setzen. Er sucht immer helfende Hände. Oder Sie spenden für die Kindergeburtstags-Box auf das
Spendenkonto Martinus-Hilfe e.V. Kempen,
Volksbank Kempen,
IBAN: DE85 3206 1414 0522 2570 10,
BIC: GENODED1KMP

Das allgemeine Spendenkonto lautet
Martinus-Hilfe e.V. Kempen,
Sparkasse Krefeld,
IBAN: DE30 3205 0000 0000 8710 53,
BIC: SPKRDE33XXX

Die Kempener Tafel finden Sie in der
Mühlhauser Straße 111.
Telefon: (0 21 52) 55 36 36
E-Mail: post@martinus-hilfe.de

Mehr unter: ➜ www.kempener-tafel.de

KLAR SCHIFF IM MEER

Mit treibenden Barrieren will der Niederländer Boyan Slat die Ozeane von **PLASTIK BEFREIEN**. Auch von Rückschlägen lässt sich der Erfinder nicht beirren.

Boyan Slats Mission klingt wie der Traum eines Kindes: die Weltmeere vorm Plastikmüll retten. Seit acht Jahren verfolgt der 24-Jährige dieses Ziel, Fachleute taten es anfangs als Spinnerei ab. Doch inzwischen ist Slat seinem Traum einen großen Schritt näher gekommen. „Das Aufräumen beginnt: System 001 ist angekommen", meldete sein Unternehmen The Ocean Cleanup am 19. Oktober 2018.

System 001, genannt „Wilson", trieb anschließend fast drei Monate im Nordpazifikwirbel zwischen den Küsten von Kalifornien und Hawaii, wo die größte Müllhalde der Welt schwappt. Die frei schwimmende Anlage besteht aus einer schwarzen, etwa 600 Meter langen Kunststoffröhre von anderthalb Meter Durchmesser, an der eine drei Meter lange Schürze ins Wasser hängt. In der Strömung formt sich die mit Kameras, Sensoren und Lichtern ausgestattete Barriere zu einem U. Damit bildet „Wilson" eine Art künstliche Küste im Ozean: Plastikteile an der Wasseroberfläche bleiben am Schlauch hängen, tiefer treibender Müll am Vorhang, unter dem Meerestiere hindurchschwimmen können. Das gesammelte Plastik soll mit Schiffsmüllabfuhren an Land gebracht und recycelt werden. So der Plan.

Anfang 2019 erlitt das Projekt jedoch einen Rückschlag: Ein 18 Meter langes Endstück löste sich von dem Müllfänger. Zudem hielt die Anlage das aufgefischte Plastik nicht richtig fest. Zur Reparatur soll sie nun erst mal nach San Francisco oder Honolulu gebracht werden. Slat lässt sich von der Panne aber nicht unterkriegen: „Rückschläge wie diese sind unvermeidbar, wenn man neue Technologien in hoher Geschwindigkeit auf den Weg bringt."

IDEE EINES TEENAGERS

Aufmerksam auf das Ausmaß der Meeresverschmutzung wurde der Niederländer 2010 während eines Tauchurlaubs vor der griechischen Insel Lesbos. Dort sah er mehr Plastiktüten als Fische im Wasser und beschloss, nach einer Lösung zu forschen. Als Kind erprobte Slat seine Erfindungsgabe beim Bau von Baumhäusern mit Seilbahn und selbst konstruierter Raketen. Dann nutzte er eine Projektarbeit in der Schule und tüftelte mit einem Freund daran, Plastik effizient und umweltschonend aus dem Meer zu fischen. Ihr Vorschlag: Die Meeresströmung könnte den Müll gegen eine bewegliche Barriere treiben, an der er abgeschöpft würde. Kurze Zeit später begann Slat ein Studium der Luft- und Raumfahrttechnik an der Universität von Delft. Dort lud man ihn 2012 zu einer TEDx-Konferenz ein, auf der Fachleute innovative Ideen vorstellten. Sein Vortragsvideo wurde danach im Internet millionenfach angeklickt. Slat erhielt begeisterte E-Mails. Experten kritisierten seine Idee dagegen als naiv und nicht realisierbar.

ENTGEGEN ALLER KRITIK

Doch der dunkelhaarige Wuschelkopf scharte ein Team von 100 Professoren und Ingenieuren um sich, das seine Vision prüfte, und sammelte über ein Crowdfunding Spenden. Zwischenzeitlich hatte er sein Studium abgebrochen und The Ocean Cleanup gegründet. Auf Expeditionen erforschte das Unternehmen, wie sich Plastikmüll im Wasser verteilt, analysierte mehr als eine Million herausgefischte Teile auf Größe, Gewicht und Qualität und erfasste die Konzentration kartografisch. Parallel testete Boyan Slat Modelle für eine Sammelanlage auf dem Meer. Nach sechs Prototypen gab er 2017 die Produktion eines Piloten in Auftrag. Im September 2018 nahm System 001 von San Francisco aus Kurs auf den 2.000 Kilometer entfernten Nordpazifikwirbel.

Bei aller Bewunderung für seine Innovationskraft: Die kritischen Stimmen sind nicht verstummt, sondern nach der Panne eher noch lauter geworden. Das Projekt packe das Problem nicht bei seiner Wurzel, der Entstehung des Mülls. Zudem bezweifeln Wissenschaftler, dass die Anlage relevante Mengen sammeln kann: Der Löwenanteil an Plastik sei zu winzig, der Müll versinke in Tiefen, in denen das System nichts ausrichten könne. Auch Slat weiß, dass noch mehrere Schwachstellen behoben werden müssen, wenn sich seine Anlage beweisen soll. An seiner Mission, die Meere aufzuräumen, zweifelt er nicht: „Jemand muss es tun. So ist es einfach."

Für viele ist sein Projekt schon jetzt ein Erfolg. The Ocean Cleanup hat weltweit mehr Bewusstsein für die Gefährdung der Meere durch Plastik geschaffen als jede andere Aktion.

Ist es eigentlich möglich, Plastik im Alltag komplett zu vermeiden oder wenigstens zu reduzieren? Unsere Autorin hat das eine Woche lang versucht. Was sie erlebt hat und welche Tipps und Tricks sie weitergeben kann, beschreibt sie unter:
→ www.energie-tipp.de/plastikfrei

Erfinder Boyan Slat will die Weltmeere säubern – mit einem 600 Meter langen Müllsammelsystem.

Fotos: The Ocean Cleanup; YURI VAN GEENEN

PLASTIK ALS GEFAHR

Vom Fischernetz bis zu winzigen Plastikpartikeln: Kunststoffe im Meer sind vor allem für Tiere eine große Gefahr.

- Gefangen: „Geisternetze“ von Fischerbooten beschädigen Riffs und bleiben an Felsen hängen. Fische, Schildkröten, Meeressäuger und Seevögel verfangen sich leicht darin, werden verletzt oder verenden.
- Verhungert: Seevögel und andere Meerestiere verwechseln Plastikteile mit Nahrung, fressen sie und verhungern mit vollem Magen.
- Geschwächt: Seepocken und Muscheln können durch starken Plastikmüll weniger Wasser filtern und sterben früher.
- Übertragen: Über die Nahrungskette breitet sich die Belastung bis zum Menschen aus. Ob bei Fischen Mikroplastikpartikel vom Magen-Darm-Trakt ins Muskelfleisch übergehen, ist noch nicht geklärt: Falls dies geschieht, könnten nach dem Verzehr auch im menschlichen Körper Entzündungen auftreten.

DIE NÄCHSTEN EVENTS

13. April: Lange Saunanacht „Chillen & Grillen“ von 20 bis 2 Uhr – Karten demnächst an der Kasse erhältlich
7. Juli: Große Familien-Sommerparty von 12 bis 18 Uhr – Familienspaß bei normalem Eintritt
15. bis 26. Juli: Die Sauna bleibt in dieser Zeit fürs große Reinemachen geschlossen.
Mehr unter: ➜ www.aqua-sol.de

CHILLEN & GRILLEN

Die Sauna-Meister freuen sich auf einen **GEMÜTLICHEN ABEND**. Die nächste Saunanacht steht unter dem Motto „Chillen & Grillen“. Lassen Sie sich von schönen Aufgüssen und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Der Grill glüht schon, der Saunaofen ist vorgeheizt. Die lange Saunanacht kann beginnen. Am 13. April und 28. September steht sie im aqua-sol unter dem Motto „Chillen & Grillen“.

„In der Zeit von 20 bis 2 Uhr verwöhnen wir unsere Gäste mit einem besonderen Programm“, sagt Saunaleiter Michael Bist. Sie dürfen sich auf tolle Aufgüsse in der Eventsauna, pflegende Anwendungen im Caldarium und ein reichhaltiges Grillbuffet draußen auf der Terrasse freuen.

GAUMENFREUDEN VOM GRILL

Das Restaurantteam vom aqua-bistro bereitet für die lange Saunanacht eine Menge vor. Die Mitarbeiter besorgen verschiedene Fleischsorten. Dazu wird es frische Salate geben, ausgefallene Dips und schmackhafte Brotsorten. „Alles, was zu einem gelungenen Grillabend so dazugehört“, sagt Mehdi Shalbaf, Leiter des aqua-bistro. „Natürlich haben wir dabei auch an unsere vegetarisch ausgerichteten Gäste gedacht. Für sie haben wir interessante Variationen vom Grill“, so Shalbaf.

Mehdi Shalbaf bereitet mit seinem Team kulinarische Genüsse vor.

ES GIBT PLATZ FÜR 64 GÄSTE

Die Saunagäste haben den ganzen Abend Gelegenheit, die Aufgüsse zu genießen. Dazwischen plant das Saunateam ausreichend Ruhephasen ein, damit entspannt gegrillt und gegessen werden kann. „Wir möchten die Gemütlichkeit, das Beisammensein und die Entspannung bei gutem Essen nach erholsamen Saunagängen in den Mittelpunkt stellen“, erklärt der Saunaleiter. 64 Karten werden für die Saunanacht verkauft. Mehr Plätze gibt es nicht. „Sonst wird es schnell ungemütlich und wir möchten keine Massenabfertigung“, so Bist.

Wer möchte, kann auch den Solebereich nutzen und in FKK-Manier in dem gesundheitsfördernden Salzwasser schwimmen. Eine Karte für die Saunanacht inklusive Grillbuffet kostet 29 Euro – demnächst an der Kasse im aqua-sol. Die sind erfahrungsgemäß rasch vergriffen. Deshalb am besten schnell zugreifen.

WO BROT UND BRÖTCHEN SCHLAFEN

Heinz Hoenen ist inzwischen mehr beratend im Familienbetrieb. Tochter Nicole Sanfilippo-Hoenen und Sohn Thomas kümmern sich um Backstube, Filialen, Mitarbeiter und Auszubildende.

Mehl, **WASSER**, Salz, Hefe oder Sauerteig braucht man für ein Brot. Die **STULLE** ist heute wieder in. Vor allem, wenn sie von Hand gemacht ist.

Wir mögen es zum Frühstück oder klassisch als Abendbrot. Das Grundnahrungsmittel Brot hat in unserer Ernährung einen festen Platz. Zugleich steht es wie fast kein anderes Lebensmittel für Tradition und Ursprünglichkeit. Denn echtes Brot herzustellen, ist immer noch ein Handwerk. Das braucht Zeit und Geduld: Sechs bis zehn Monate wächst das Getreide, in der Zeit benötigt es Wasser. Auch für die Teigherstellung braucht man Wasser. Bedeutet: rund 1.600 Liter kommen im gesamten Produktionsprozess zusammen für ein Kilogramm Brot. Und natürlich eine Menge Energie zum Backen. Der Sauerteig reift fast einen ganzen Tag. Nachdem die Brote in Form gebracht sind, bekommen sie noch einmal gut 90 Minuten Ruhezeit. Erst dann schieben die Bäcker sie in den Ofen. „Brot braucht Zeit, je mehr man ihm davon gibt, desto mehr Geschmack bildet sich", erklärt Heinz Hoenen. Der Bäckermeister hat das Familiengeschäft bereits an seine Kinder Nicole Sanfilippo-Hoenen und Thomas Hoenen weitergegeben. Sie führen es in dritter Generation.

„BROT GEHÖRT DAZU"

„Brot war zwischendurch mal als Dickmacher verpönt. Aus meiner Sicht völlig zu Unrecht. Hier gilt wie bei vielen

KONTAKT

Bäckerei Hoenen GmbH
Am Vaetsbruch 2-8
47906 Kempen-Tönisberg
Telefon: (0 28 45) 98 20
E-Mail: info@baeckereihoenen.de
Mehr unter: → www.baeckereihoenen.de

Lebensmitteln: alles in Maßen. Für uns gehört das Brot einfach dazu. Mit guter Butter und Salz darauf, dann bin ich glücklich“, sagt Nicole Sanfilippo-Hoenen. Die Traditionsbäckerei am Niederrhein gibt es seit 1904. Die große Backstube ist in Kempen, Filialen findet man von Kevelaer bis Duisburg.

BESONDERE KONTROLLE

Bei der Bäckerei Hoenen kommen zwar große Knetmaschinen zum Einsatz, die Tradition des Backhandwerks steht für sie jedoch weiterhin im Mittelpunkt. „Wir verarbeiten Mengen, die man von Hand einfach nicht mehr schafft. Trotzdem sind wir kein Industriebäcker und verzichten bewusst auf unnötige Inhaltsstoffe und auf Konservierungsstoffe sowieso“, erklärt der Seniorchef. In dem Familienbetrieb gibt es eine ganz besondere Qualitätskontrolle: An jedem Teig befindet sich ein sogenannter Teiglaufzettel. Den muss jeder Mitarbeiter, der mit dem Teig gearbeitet hat, penibel ausfüllen und abzeichnen. Es ist das wichtigste Dokument im gesamten Produktionsablauf. „Jeder Mitarbeiter hat einen Kunden, nämlich seinen Kollegen, der den nächsten Produktionsschritt übernimmt. Der Teigmacher übergibt an den Bäcker, und der an den Bäcker am Backofen. Jeder von ihnen prüft die Qualität des Produktes“, erklärt die Geschäftsführerin.

In großen Kühlhäusern schlafen die vorbereiteten Brötchen oder Teilchen. „Am Mittag formen die Bäcker die Teilchen, legen sie auf Bleche und schieben diese in die großen Wagen. In der Kühlung reifen sie bei einer bestimmten Temperatur weiter. Sobald sie fertig sind, gibt die Kühlung dem Ofen ein Signal, der dann anfängt, sich aufzuheizen. Inzwischen beginnen die Bäcker ihre Schicht und bestücken die Öfen mit den Teilchen und Brötchen“, erklärt der Seniorchef den Ablauf. Alles perfekt organisiert. Ofenfrisch wird morgens alles an die Filialen ausgeliefert.

REZEPT

OSTERSTUTEN – EIN REZEPT VON HOENEN

DAS BRAUCHEN SIE für ca. 2 Stücke à 500 Gramm:
500 g Weizenmehl Type 550/405, 30 g Hefe, 210 ml H-Milch / Vollmilch, ca. 25 Grad warm, 60 g Zucker, 75 g Butter, Prise Salz (5 bis 7 g), 125 g Sultaninen, 40 g Mandeln, leicht geröstet, 50 g Zucker Parel (Klümkeszucker hell)

UND SO GEHT'S:
Mehl, Hefe und Milch zu Vorteig anrühren. Diesen 50 Minuten ruhen lassen. Danach die weiteren Zutaten Zucker, Butter und Salz zusammenführen, gut kneten. Nun muss er wieder 30 Minuten ruhen, um seinen Geschmack voll entfalten zu können. Anschließend die Sultaninen im lauwarmen Wasser waschen. Gemeinsam mit den Mandeln und dem Zucker unterheben und in zwei gleich große Stücke in eine Pottweckform legen. Nach rund 40 Minuten Garzeit in der Form unter einem Küchenhandtuch leicht einschneiden und ein Stück Butter auflegen. Nun bei 230 Grad rund 35 Minuten goldgelb backen. Der Stuten sollte eine Kerntemperatur von 98 Grad erreichen. Zum Abschluss mit Butter bestreichen und mit feinem Zucker bestreuen.

LUST AUF KRÄUTER

Zutaten (für 4 Personen):
750 g mehlig kochende Kartoffeln
180 g doppelgriffiges Mehl (Dunst)
45 g Hartweizengrieß
1 Ei, 1 Eigelb
Muskatnuss
Salz
150 g Ziegenfrischkäse
70 g Bergkäse, gerieben
frisch gemahlener Pfeffer
3–4 EL frischer Estragon
1 Zwiebel
600 g Champignons
Olivenöl
60 g Butter
etwas frisch gehobelter Parmesan
Petersilie zum Bestreuen

MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND ESTRAGON GEFÜLLTE GNOCCHI

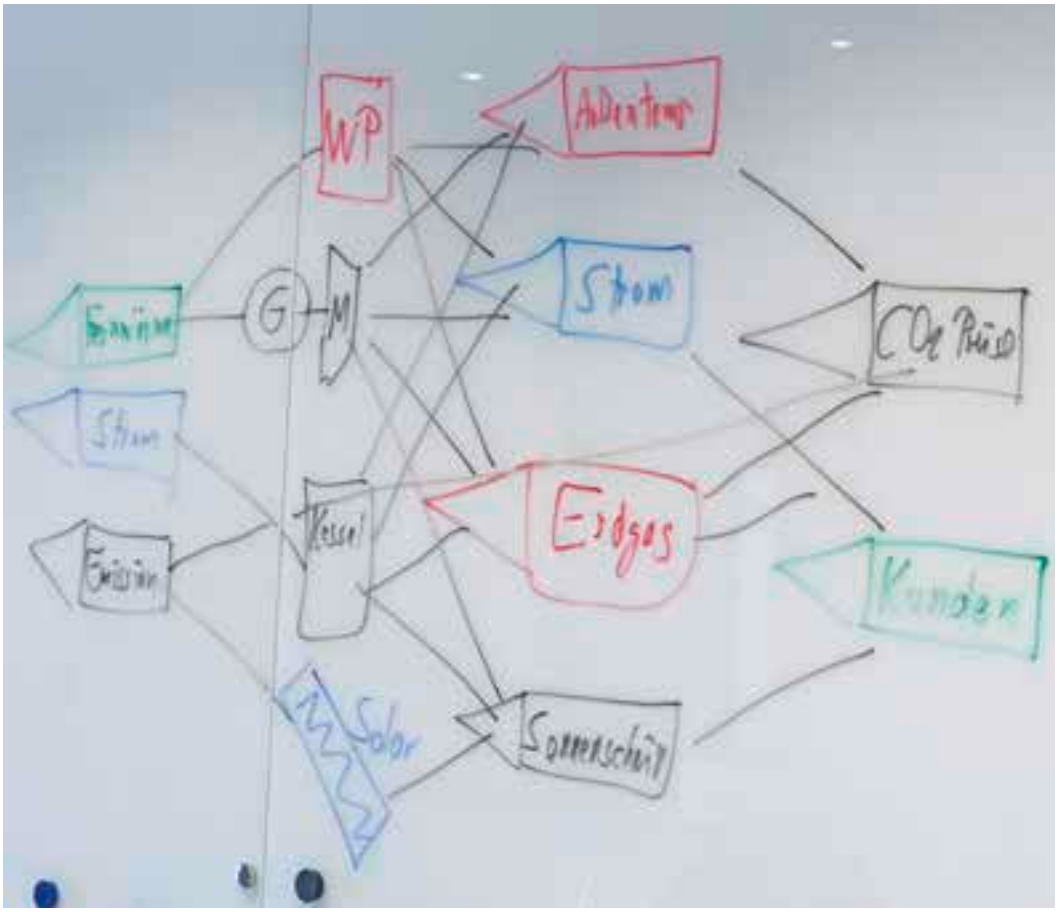
1. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser in rund 20 Minuten gar kochen.
2. Für die Füllung den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken, etwas Wasser zugeben und das Ganze cremig rühren. Geriebenen Bergkäse, frisch gemahlenen Pfeffer und den in Streifen geschnittenen Estragon untermischen. Aus der Masse etwa 1 cm große Kügelchen formen und kühl stellen.
3. Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffelmasse mit Mehl, Grieß, Ei, 1 TL Salz und Muskat zu einem glatten Teig verkneten. Das funktioniert mit den Händen oder mit einem elektrischen Handrührer.
4. Den Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von etwa 3 cm formen und davon 3 cm lange Stücke abschneiden. Diese leicht flach drücken, je eine Käsekugel darauf legen und mit dem Teig umhüllen.
5. Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons mit einem Küchentuch abreiben, den Stielansatz abschneiden. Je nach Größe halbieren oder vierteln.
6. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Zwiebeln kurz anschwitzen, Champignons dazugeben und von allen Seiten anbraten.
7. In einem Topf gut zwei Liter Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi hineingeben und so lange ziehen lassen, bis sie vom Topfboden nach oben steigen.
8. Butter in einem Stieltopf langsam zerlassen und leicht bräunen.
9. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Topf holen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit der gebräunten Butter übergießen und mit Parmesan bestreuen. Dazu gebratene Champignons reichen und mit frischer Petersilie bestreuen.

ZUR BLOGGERIN

Was Nina backt oder kocht, hält sie gerne mit der Kamera fest. Irgendwann hat sie angefangen, ihre Fotos und Rezepte auf ihrem Food-Blog zu teilen. Auf „Chocomande“ finden ihre Leser ausgefallene Ideen vor allem für Süßes, aber auch für herzhafte Gerichte.
→ **www.chocomande.wordpress.com**

Zutaten & Zusatzrezept

Bildcode scannen und die Zutatenlisten aufs Smartphone laden. Dazu gibt es ein weiteres Rezept für eine leckere Sieben-Kräuter-Suppe mit Schüttelbrot.



Rüdiger Leibauer (oben) kennt sich hervorragend mit Blockheizkraftwerken aus.
Professor Mario Adams Fachgebiete sind nachhaltige Energiesysteme und Energieeffizienz.

WIE EIN GEHIRN

„Auf dem Zanger“ in St. Hubert entsteht ein **NEUES** Wohngebiet. Mit der Hochschule Düsseldorf erarbeiteten die Stadtwerke Kempen eine innovative Heizlösung aus vier **KOMPONENTEN**. Teil 1: neuronales Netz.

Ein neuronales Netz bildet die Denkstruktur unseres menschlichen Gehirns ab. „Es ist eine Steuerungseinheit, bei der verschiedene Informationen zusammenlaufen, richtig verarbeitet und am Ende die richtigen Schlüsse daraus gezogen werden“, erkärt Professor Mario Adam von der Hochschule Düsseldorf. Mit einem neuronalen Netz ist man in der Lage, komplexe Systeme mit vielen verschiedenen Komponenten miteinander zu verbinden. „Um eine moderne Heizzentrale optimal betreiben zu können, muss ich nicht nur die Anlagenkomponenten sinnvoll verbinden, sondern unter anderem auch Wetterdaten, Nutzerverhalten und Börsenpreise einbeziehen. Zugleich sind Prognosen wichtig, wie sich das System in unterschiedlichen Situationen verhält. Damit sind wir in der Lage, vorauszusehen, was in der nahen Zukunft passiert und wie die Anlage darauf reagiert“, so Adam. Damit das neuronale Netz das auch kann, muss es viele, viele Daten erhalten. „Es lernt praktisch wie ein Kind, das beobachtet und nachahmt“, erklärt Adam. Neben zwei Wissenschaftlichen Mitarbeitern der Hochschule, die das Projekt federführend betreuen, werden auch Studenten eingebunden. Teilaufgaben werden in Form von Bachelor- und Masterarbeiten bearbeitet.

„Das neuronale Netz ist ein auf fünf Jahre angelegtes Forschungsprojekt. Wir wollen belastbare Daten zur Wärmepumpe bekommen sowie die Rahmenbedingungen für den optimalen Betrieb der Anlage ermitteln“, sagt Rüdiger Leibauer, Leiter des Heizkraftwerks der Stadtwerke. Er hat mit Mitarbeitern von Professor Mario Adam das innovative Wärmekonzept entwickelt.

In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen die Anlagentechnik mit BHKW und Kessel vor.

DER ZEITPLAN

Mitte des Jahres soll der Rohbau für die Heizzentrale „Auf dem Zanger“ stehen. Im Frühjahr wird der Wärmespeicher per Kran hineingehoben. Ende des Jahres soll die Anlage fertig sein. In den weiteren Ausgaben der „Wir für Sie“ stellen wir Ihnen die Anlagentechnik mit BHKW und Kesselanlage, die Solarthermie-Anlage, die Wärmepumpe und den Wärmespeicher sowie die fertige Anlage inklusive Steuerung näher vor.

ZEIT wird's

Ein altes Fahrrad ist ein Fall für den Wertstoffhof. Oder man wird kreativ und macht was draus. Wir haben uns für eine **STYLISCHE UHR** entschieden. Viel Spaß beim Nachbauen!

Der Film zur Uhr

Unsere Uhr Schritt für Schritt nachbauen:
→ **www.energie-tipp.de/uhr**

Kann sich doch sehen lassen, unsere Wanduhr! Damit die Ziffern eine Patina im „Shabby-Chic" bekommen, haben wir einen Schwamm in braune Acrylfarbe getaucht und sie damit betupft.

Fotos: Evi Ludwig & Marko Godec

Und was ist mit dem zweiten Rad? Daraus lässt sich im Nu eine hübsche Pinnwand basteln: Besprühen Sie die Felge mit Farblack, hängen Sie das Rad an die Wand und klemmen Sie Postkarten oder Notizen zwischen die Speichen.

SO FUNKTIONIERT'S

Wer sich ein neues Bike zulegt, hat für das alte meistens keine Verwendung mehr. Es rostet dann im Keller vor sich hin, landet auf dem Sperrmüll oder dem Wertstoffhof. Dabei kann man aus einem alten Drahtesel eine ganze Menge basteln. Eine Uhr zum Beispiel. Dazu benötigt man eine der beiden Felgen. Außerdem haben wir ein paar Holz-Ziffern, ein wenig Farbe, Klebstoff und natürlich ein Uhrwerk besorgt. Letzteres ist übrigens nicht angeklebt, sondern mit einem Draht befestigt. So lässt sich das Uhrwerk leichter wieder abmontieren, wenn die Batterie darin gewechselt werden muss. Damit man das Uhrwerk nicht sieht, haben wir einen Marmeladenglas-Deckel als Abdeckung genutzt. Jetzt nur noch die richtige Zeit einstellen – und los geht's!

ZUTATEN

1. RAD Mantel und Schlauch entfernen: Sie brauchen nur die Felge. **2. VERDRAHTET** Mit dem Draht lässt sich das Uhrwerk befestigen. **3. RUND UM DIE UHR** Legen Sie zwei Zollstöcke (oder zwei gerade Bretter) im Lot auf das Rad. So ermitteln Sie die Positionen der Zahlen Zwölf, Sechs, Neun und Drei. Die Stunden dazwischen messen Sie mit einem Geodreieck jeweils in einem 30-Grad-Winkel ab. **4. ANSTRICH** Mit Pinsel und Acrylfarben können Sie die Holzzahlen nach Lust und Laune bemalen. **5. SPITZE** Mit Pappstücken verlängern Sie die Uhrzeiger: Einfach Wunschform ausschneiden, aufkleben – und fertig. **6. DECKMANTEL** Das Uhrwerk verschwindet unter dem Deckel eines Einweckglases. **7. ZEITMESSER** Perfektes Upcycling: Verwerten Sie ein altes Uhrwerk. **8. HEISS UND KLEBRIG** Die Zahlen halten am besten mit Heißkleber. Aber Vorsicht: An der Masse kann man sich böse die Finger verbrennen!

DER WEG ZUM GEWINN

Schicken Sie Ihre Lösung bis zum 8. April 2019 auf einer frankierten Postkarte an:
Stadtwerke Kempen
Energiequiz
Heinrich-Horten-Straße 50
47906 Kempen
Sie können uns auch eine E-Mail senden an:
gewinnspiel@stadtwerke-kempen.de

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahme nur für Kunden der Stadtwerke Kempen. Sammeleinsendungen bleiben unberücksichtigt. Die Teilnahme über Teilnahme- und Eintragungsdienste oder Gewinnspielvereine, automatisierte Teilnahmen sowie Mehrfachteilnahmen sind ausgeschlossen. Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zweck des Gewinnspiels erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht. Alle Informationen zu den Teilnahmebedingungen und den aktuellen Datenschutzbestimmungen der Stadtwerke Kempen finden Sie unter https://www.stadtwerke-kempen.de/de/Home/Datenschutz/

DIE GEWINNER

Die Lösung des Bilderrätsels aus der vergangenen Ausgabe lautete „43“. Den Brotbackautomaten gewann Angelika Madersdorfer, die zwei Sauna-Tageskarten Manfred Klein und über den Bademantel freute sich Ursula Steinkamp – alle aus Kempen. Herzlichen Glückwunsch!

MITMACHEN UND GEWINNEN

Lösen Sie unser **KREUZWORTRÄTSEL** und gewinnen Sie attraktive Preise von den Stadtwerken Kempen!

1. PREIS: AKTIV SEIN
Beim Spazierengehen, Joggen oder Radeln misst der Garmin vívofit 4 Schrittzahl, Distanz und Kalorienverbrauch. Er motiviert sogar, wenn's ein bisschen mehr Bewegung sein könnte. Funktioniert auch unter Wasser.

2. PREIS: ENTSPANNEN
Strecken Sie mal alle viere von sich und lassen Sie sich ordentlich durchkneten. Die Stadtwerke Kempen spendieren dafür einen Massage-Gutschein – einlösbar im aqua-sol, oben im aqua-spa. Viel Spaß!

3. PREIS: AUSRUHEN
Ein Tag im aqua-sol gleicht einem Kurzurlaub. Sollten Sie unbedingt mal ausprobieren. Ausgiebig schwimmen, sich ausruhen, in einem guten Buch versinken – toll! Wir verlosen zwei Tageskarten für das aqua-sol.