erleben

BARSBÜTTEL / GLINDE / OSTSTEINBEK / REINBEK / WENTORF / WOHLTORF

ewerk SACHSENWALD
Unser Kundenmagazin
Ausgabe 4 | 2016

e-werk-Angebot

Heizenergie sparen dank Infrarot-Fotos

Samsung Galaxy Tab A

Tablet zu gewinnen

Winterlicher Teegenuss

Alle Tassen aus dem Schrank!

Liebe Leserin, lieber Leser,

vom e-werk bekommen Sie zuverlässig Strom und Erdgas passend für Ihren ganz persönlichen Bedarf. Damit diese Energie bei Ihnen zu Hause möglichst wirkungsvoll und kostensparend zum Einsatz kommt, beraten wir Sie gern und geben Ihnen Tipps – unter anderem mit dieser aktuellen Ausgabe von „erleben“.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen Dienstleistungen an, die unser Beratungsangebot passend ergänzen. Dazu gehören unter anderem Wärmebildaufnahmen, die aufzeigen, wo am Haus wertvolle Heizwärme nach draußen entweicht. Ist das erst einmal erkannt, lassen sich gezielte Maßnahmen zur Abhilfe vornehmen. Auch hierbei begleiten wir Sie gerne zusammen mit unseren Partnerunternehmen, die darauf spezialisiert sind.

Im Namen des gesamten e-werk-Teams wünsche ich Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihr
Thomas Kanitz
Geschäftsführer e-werk Sachsenwald GmbH

inhalt

4 | *Gezielt modernisieren*
Mehr Komfort, weniger Energie

5 | *Energieverbrauch*
So weit reicht die Kilowattstunde

6 | *Sicheres Zuhause*
Geräte richtig aufstellen – aber wie?

7 | *Systeme im Vergleich*
Klarer Sieger beim Heizen

8 | *Winterlicher Teegenuss*
Alle Tassen aus dem Schrank!

11 | *Willy Arnold GmbH*
Für Frische und Geschmack

12 | *Filmring Reinbek e.V.*
Man klebt nur zweimal

13 | *Herbstklassiker*
Wild aus dem Wald

14 | *Pures Lesevergnügen*
Buch oder E-Reader – was ist umweltfreundlicher?

15 | *Energiespartipp*
Lüften im Winter

16 | *Gewinnspiel*
Termine
Impressum

Unser Titelbild zeigt eine winterliche Impression am Schloss Reinbek.

Graffiti-Workshops

Sprayen wie die Profis

Im Sommer wurden viele unserer Stromverteilerschränke von Schülerinnen und Schülern mit einem farbigen Design verschönert. Für die besten Motive gab es vom e-werk eine Belohnung: Die sechs Schulklassen wurden zu Workshops der „Sprüherei – Graffiti-Manufaktur“ in Reinbek eingeladen.

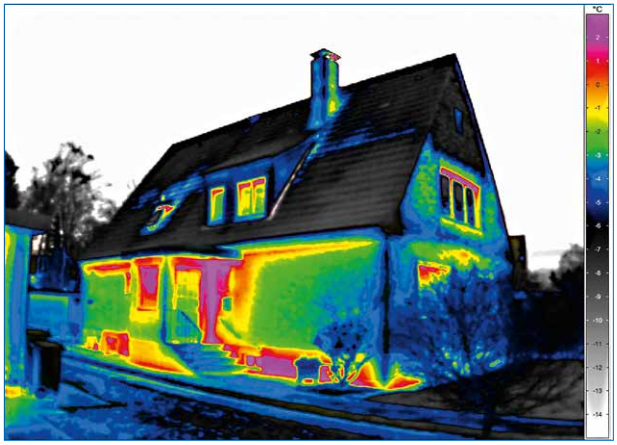
Dafür bekamen die rund 80 Teilnehmer der weiterführenden Schulen Tipps und Kniffe von den Graffiti-Profis gezeigt – und sind so bereit für die nächste Verschönerung!

e-werk-Winteraktion

Heizenergie sparen dank Infrarot-Fotos

Beim Aufspüren von Wärmeverlusten hilft Ihnen das e-werk.

Oft geht wertvolle Heizenergie verloren. Um das zu vermeiden, bietet Ihnen das e-werk zwei Dienstleistungen an: Gebäudethermografie sowie eine Inspektion des energetischen Zustands Ihres Hauses.



Thermografie

Wärmebilder machen Bauschäden sichtbar – ob defekte, undichte Fenster und Türen, beschädigte Dachdämmungen oder Wärmebrücken bei Fensterstürzen und Balkons. Durch die Infrarot-Fotos und einen Kurzbericht halten die Experten unseres Partners Energie-Sparzentrale dies fest und empfehlen Maßnahmen.

Fototermin: Kalt muss es sein

- keine Sonneneinstrahlung (vor Sonnenaufgang oder frühestens zwei Stunden nach Sonnenuntergang)
- Außentemperatur unter 10 °C – je tiefer desto besser
- kein Regen, kein Schnee und kein starker Wind

Aktionspreis 169 Euro inkl. MwSt.
(sonst 199 Euro)

Thermografie Plus

Wenn Sie weitere Informationen über den energetischen Gesamtzustand Ihres Hauses erhalten wollen, bietet sich die Thermografie Plus an. Hier kommt zu den Wärmebildern und ihrer Auswertung noch eine Hausinspektion hinzu. Bei nur einem Termin wird Folgendes untersucht:

- Dach bzw. obere Geschoßdecke
- Außenwände
- Kellerwände bzw. Bodenplatte
- Fenster und Außentüren
- Heizungsanlage und Warmwassererzeugung

Aus den gewonnenen Informationen sowie den Heizungs- und Stromabrechnungen bilden die Fachleute Verbrauchskennziffern und vergleichen sie mit typischen Werten bzw. Neubauwerten. Auch hier hält ein schriftlicher Kurzbericht die Aussagen fest und Sie bekommen Empfehlungen für für weitere energiesparende Maßnahmen.

Aktionspreis
249 Euro inkl. MwSt.
(sonst 299 Euro)

Nach Ihren Wünschen erfolgt eine Terminabstimmung mit dem Thermografen.

Die Aktionspreise gelten für Privatpersonen in Ein- oder Zweifamilienhäusern und richten sich an Kunden des e-werk Sachsenwald. Für Interessenten, die keine e-werk-Kunden sind gibt es weitere individuelle Angebote.

*Infos und eine Vermittlung zu den Experten der Energie-Sparzentrale bekommen Sie beim **e-werk-Kundenservice: Tel. (0 40) 72 73 73-70, E-Mail: energieberatung@ewerk-sachsenwald.de***

Weniger Klicks – mehr Service

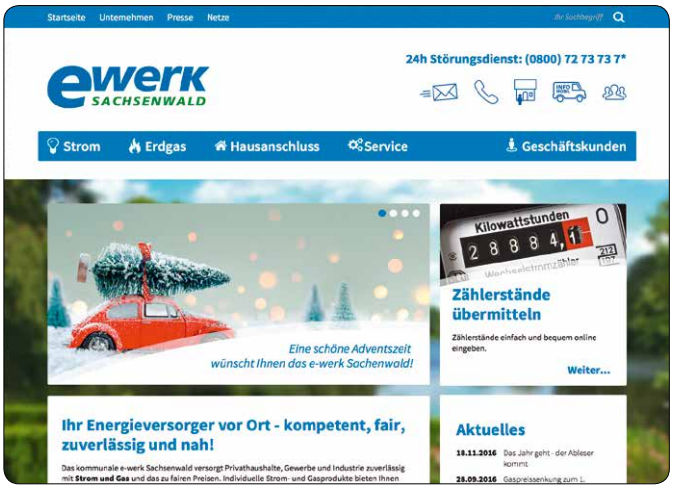
Frischer Wind im Internet

Für unsere Kunden haben wir die e-werk-Internetseite aktualisiert und mit neuen Möglichkeiten ausgestattet.

Aufgeräumter und übersichtlicher – so kommt der Internetauftritt des e-werks ab sofort auf Ihren Bildschirm. Sie haben jetzt Zugriff auf weitere Services, Formulare, interessante Infos zum Herunterladen und noch einfacher die Möglichkeit, bequem mit uns in Verbindung zu treten. So können Sie mit wenigen Klicks aktiv werden und uns beispielsweise Ihren Zählerstand melden.

Zugang von überall

Abschläge ändern, den Umzug melden und Kontaktdaten anpassen: Unsere Vertriebskunden können schnell ihre persönlichen Daten einsehen und bearbeiten. Über die e-werk-Internetseite gelangt man auf das Portal und kann nach der Registrierung auf nützliche Dienste zugreifen – von zu Hause oder von unterwegs.



Entdecken Sie, was jetzt alles noch bequemer für Sie ist. Wir freuen uns auf Ihren Online-Besuch: **www.ewerk-sachsenwald.de**

Gezielt modernisieren

Mehr Komfort, weniger Energie

Beim Sanieren bieten sich elektronisch geregelte Durchlauferhitzer für die Warmwasserversorgung an.

Wer jetzt ans Renovieren denkt, nimmt sich am besten auch die Warmwasserversorgung vor. Alte hydraulische Durchlauferhitzer beispielsweise bieten wenig Komfort. Typisch dabei sind oft unfreiwillige „Wechselduschen", die sich systembedingt durch schwankenden Wasserdruck ergeben. Zudem verbrauchen die Altgeräte weit mehr Energie als neue, elektronisch geregelte Geräte.

Temperatur auf's Grad genau

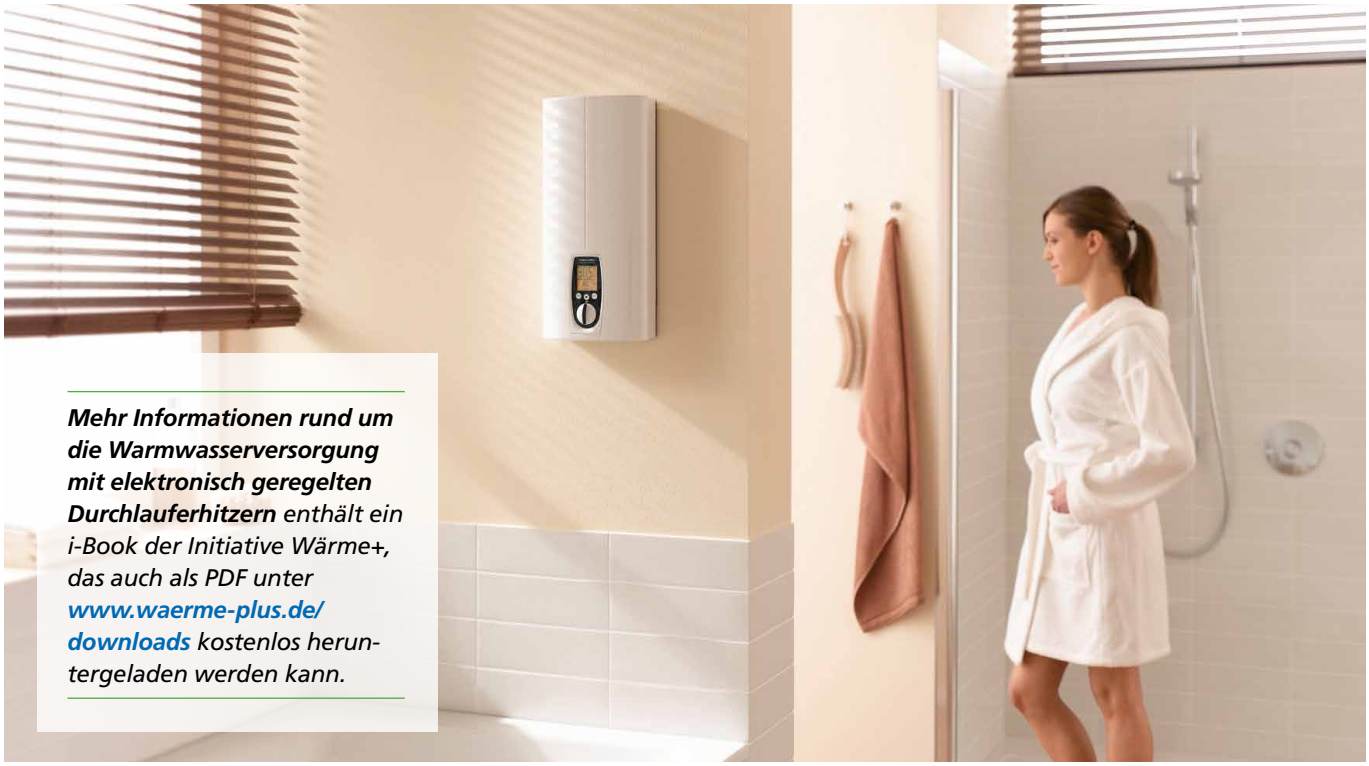
Die modernen Durchlauferhitzer sind mit Mikroprozessoren und einer sensiblen Sensortechnik ausgestattet. Daher regeln sie ständig die Heizleistung in Abhängigkeit von Sollwert, Durchflussmenge und Zulauftemperatur. Druckschwankungen im Wassernetz und wechselnde Einlauftemperaturen werden direkt ausgeglichen, die Temperatur an der Entnahmestelle bleibt so auf das Grad genau konstant.

Weil die elektronisch geregelte Wassererwärmung ohne die Beimischung von Kaltwasser funktioniert, ist auch der Wirkungsgrad wesentlich besser. Gegenüber alten hydraulischen Modellen können Energieeinsparungen bis zu 30 Prozent erreicht werden.

Unsichtbar installiert

Auch bei der Bedienung sind elektronisch geregelte Durchlauferhitzer den Altgeräten überlegen. So gehört etwa eine Fernbedienung meist zur Grundausstattung. Das ist bequem und macht auch einen wesentlich flexibleren Einbau der Geräte möglich – zum Beispiel unsichtbar in einem Badmöbel oder hinter einer Wandverkleidung.

Zudem verfügen moderne Durchlauferhitzer über komfortable Einstellmöglichkeiten. So lassen sich individuelle Wunschtemperaturen speichern oder spezielle Wellness-Duschprogramme genießen. //



Mehr Informationen rund um die Warmwasserversorgung mit elektronisch geregelten Durchlauferhitzern *enthält ein i-Book der Initiative Wärme+, das auch als PDF unter* ***www.waerme-plus.de/downloads*** *kostenlos heruntergeladen werden kann.*

Energieverbrauch

So weit reicht die Kilowattstunde

Der Stromverbrauch wird in Kilowattstunden (kWh) gemessen. Doch wie lange halten Föhn, Fernseher oder Lampe mit einer Einheit durch?

Nach Berechnungen der HEA - Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung benötigt ein Singlehaushalt im Jahr rund 2.000 kWh. Ein Zweipersonenhaushalt kommt im selben Zeitraum auf 2.500 kWh. Drei Personen verbrauchen rund 3.200 kWh und vier circa 3.500. Dass der Verbrauch mit steigender Bewohnerzahl schwächer ansteigt, liegt unter anderem daran, dass viele Geräte gemeinsam genutzt werden.

Wofür reicht eine Kilowattstunde jetzt genau? Die folgenden Angaben sind Annäherungswerte, weil die Leistungen von Elektrogeräten variieren. Doch die Richtwerte sind realistisch und sollten nahe am tatsächlichen Verbrauch liegen.

Essen und Kaffee kochen

Mit einer Kilowattstunde lassen sich rund 70 Tassen Kaffee oder ein Mittagessen für vier Personen auf einem Elektroherd zubereiten.

Toasten

Eine Kilowattstunde verhilft zu 130 Scheiben knusprigem Toast. Ein Backofen backt damit aber nur einen Kuchen.

Rasieren und bügeln

Etwa 2.000-mal schwingt mit einer Kilowattstunde der Elektrorasierer über die Wangen. Ein Bügeleisen lässt sich rund eine halbe Stunde lang betreiben.

Föhnen und fernsehen

Ein Föhn mit einer Leistung von 1.000 Watt bläst eine Stunde lang. Ein LED-Fernseher mit einer Bilddiagonale von 102 Zentimetern liefert 15 Stunden lang bewegte Bilder.

Waschen und spülen

Eine Kilowattstunde Strom reinigt circa neun Kilogramm Wäsche bei 60 Grad in der Waschmaschine. Eine Spülmaschine läuft einmal durch.

Beleuchtung

Eine Kilowattstunde Strom lässt eine Energiesparlampe mit elf Watt rund 91 Stunden lang leuchten. Eine alte 60-Watt-Glühbirne brennt damit 15 Stunden. *//*

Strom messen *lohnt sich!*

André Dobberstein und seine Kollegen vom e-werk helfen Ihnen gern dabei, den Stromverbrauch Ihrer Haushaltsgeräte zu ermitteln.

Zum Nulltarif können sich unsere Kunden bis zu 14 Tage lang ein Strommessgerät ausleihen. Damit lässt sich schnell erkennen, ob der Computer oder die Stehlampe unnötige „Stromfresser" sind. Die Anwendung ist ganz einfach: Das Messgerät wird zwischen Steckdose und Elektrogerät angeschlossen und schon läuft der Zähler. Dieser zeigt dann an, wie viele Kilowattstunden Strom beispielsweise die Waschmaschine pro Waschgang verbraucht oder der Kühlschrank jeden Tag benötigt.

Für den direkten Vergleich haben wir für Sie eine Liste mit den Durchschnittsverbräuchen aktueller Haushaltsgeräte entwickelt, die wir Ihnen kostenlos zur Verfügung stellen. Informieren Sie sich unter Tel. (0 40) 72 73 73-70 oder schicken Sie eine Nachricht an info@ewerk-sachsenwald.de.

Sicheres Zuhause

Geräte richtig aufstellen – aber wie?

Damit Herd, Kühlschrank und Co. störungsfrei arbeiten, müssen sie sinnvoll platziert werden.

Hausgeräte gehören an den idealen Einsatzort. Nur so sind sie effizient und richten keinen Schaden an. Zudem werden Defekte durch falsches Aufstellen meist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt. Die Initiative HAUSGERÄTE+ hat einige der wichtigsten Regeln zusammengefasst.

Kühl- und Gefriergeräte

- Direkte Sonneneinwirkung genauso vermeiden wie die Nähe zu einer Heizung oder anderen Wärmequellen.
- Die Klimaklasse des Gerätes auf dem Typenschild gibt Auskunft, für welche Umgebungstemperatur das Gerät ausgelegt ist.
- Ein Wärmestau kann den Energieverbrauch erhöhen. Deshalb das Lüftungsgitter bei Standgeräten sauber und frei von Gegenständen halten. Die Lüftungsschlitze ein- bis zweimal im Jahr entstauben.
- Bei Einbau-Kühlgeräten direkt bei der Montage auf Herstellerangaben zur Be- und Entlüftung achten. Sonst kann schädliche Feuchtigkeit entstehen.

Spülmaschinen

- Stabilen Stand mit einer Wasserwaage prüfen. Die Ausrichtung über die Stellfüße individuell korrigieren.
- Beim Anschluss auf die Schläuche achten. Sie dürfen nicht geknickt, gequetscht oder verschlungen werden.
- Oben kochen – unten spülen? Besser nicht! Die hohen Abstrahlungstemperaturen eines Kochfeldes schädigen den Geschirrspüler. Umgekehrt könnte die Feuchtigkeit aus der Spülmaschine dem Kochfeld schaden.

Herd und Kochfeld

- Brennbare und hitzeempfindliche Materialien wie Vorhänge haben in direkter Nähe des Kochfeldes nichts zu suchen.
- Kleine Elektrogeräte wie Toaster in sicherem Abstand positionieren, damit Geräteteile und Kabelisolierungen nicht schmelzen.
- Das Kochfeld nicht unter Fenstern platzieren, beim Öffnen könnte sonst heißes Kochgeschirr umgestoßen werden.
- Damit der Fettfilter der Dunstabzugshaube nicht in Flammen aufgeht, ist der Mindestabstand in der Montageanweisung einzuhalten.

Waschmaschinen

- Der Aufstellungsort einer Waschmaschine sollte gut belüftet und trocken sein.
- Da sie beim Schleudern enorme Kräfte entwickelt, ist der feste, waagerechte Stand besonders wichtig.
- Ein Holzboden überträgt die Schwingungen und Geräusche besonders stark. Je nach Beschaffenheit des Bodens kann ein Sockel dies verhindern.

Wäschetrockner

- Kondensationsgeräte temperieren den Aufstellraum mit der Abwärme – er muss daher gut belüftet sein.
- Bei Geräten mit Wärmepumpentechnologie wird die Wärme weiterverarbeitet und die Raumtemperatur ändert sich nicht. Eine gute Belüftung ist aber auch hier sinnvoll.
- Bei einem Abluftmodell sollte die Abluftleitung nach außen möglichst kurz und ohne Knicke sein.

Für alle Wäschetrockner gilt: Ein trockener und kühler Aufstellungsort ist am besten. //

Weitere Tipps rund um das Thema Hausgeräte gibt es unter www.hausgeraete-plus.de.

Systeme im Vergleich

Klarer Sieger beim Heizen

Viele Heizungen sind veraltet: Im Vergleich dazu sparen moderne Anlagen und Geräte erheblich an Energie. Und ein Heizsystem bietet ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis: Erdgas-Brennwerttechnik.

Erdgas: sauber und günstig

Ob Neubau oder Modernisierung: Erdgas-Brennwertkessel sind die Nummer eins am Heizungsmarkt. Mit Kosten ab 6.000 Euro für ein Einfamilienhaus ist eine Erdgas-Brennwertheizung eine preiswerte Lösung. Die modernen Geräte nutzen auch die Wärme der Abgase, arbeiten hocheffizient und verbrauchen zehn Prozent weniger Energie als Erdgas-Niedertemperaturkessel. Im Vergleich zu 20 Jahre alten Heizungsanlagen sparen Sie sogar bis zu 30 Prozent Energie.

Öl: teuer und CO_2-intensiv

Auch bei der Ölheizung hat sich die Brennwerttechnik durchgesetzt. Für Hausbesitzer, die mit Öl heizen, ist der Austausch eines Kessel-Oldies gegen einen neuen Öl-Brennwertkessel die zweitbeste Alternative – nach dem Umstieg auf einen anderen Energieträger. Auch wenn der Preis für Heizöl derzeit niedrig erscheint, im Zehnjahresvergleich ist es der teuerste Brennstoff. Schwefelarmes Heizöl verbrennt sauberer als normales Heizöl, die CO_2-Emissionen liegen aber höher als bei Erdgas.

Pellets: hohe Investition

Die kleinen Holzpresslinge punkten vor allem mit einer guten Ökobilanz: Die Verbrennung ist weitgehend CO_2-neutral, setzt aber Feinstaub frei. Wer die Pelletheizung mit einer Solarthermie-Anlage kombiniert, kann den Pelletverbrauch deutlich verringern. Allerdings sind Investitions- und Wartungskosten für die Pelletheizung hoch. Zudem braucht es einen gut belüfteten Lagerraum für die Holzpresslinge, da sie giftiges Kohlenmonoxid bilden können.

Sie haben eine alte Heizung? Dann sollten Sie auf die energiesparende Erdgas-Brennwerttechnik umstellen. Lassen Sie sich zum Thema Heizungstausch beraten. Die lokalen Installateure und Heizungsbauer informieren Sie gern. //

Das e-werk Sachsenwald hilft Ihnen fachkundig weiter. Ob Hausanschluss oder kostengünstige Entsorgung Ihres Öltanks, unser Fachmann Torsten Burmeister ist gern für Sie da: (0 40) 72 73 73-33.

Vorteile der **Erdgas-Brennwerttechnik**

- **Vergleichsweise günstig:** Der Austausch eines alten Heizkessels gegen einen modernen Erdgas-Brennwertkessel kostet bei einem Einfamilienhaus inklusive Montage rund 6.000 bis 8.000 Euro.
- **Hocheffizient:** Erdgas-Brennwertkessel nutzen zusätzlich die Wärme der Abgase zum Heizen. Dadurch erreichen sie Wirkungsgrade von nahezu 100 Prozent.
- **Geringe CO_2-Emissionen:** Beim Verbrennen von Erdgas werden 20 bis 30 Prozent weniger schädliche Klimagase frei als bei Heizöl.
- **Wenig Platzbedarf:** Erdgasthermen können auch auf dem Dachboden oder als platzsparende Wandgeräte in Wohnräumen untergebracht werden.
- **Schnelle Amortisation:** Dank niedriger Investitionskosten und hoher Effizienz rentiert sich der Kesseltausch schon nach wenigen Jahren.

Plus: Die bundeseigene Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) fördert den Tausch eines alten Heizkessels gegen einen neuen Erdgas-Brennwertkessel mit einem Zuschuss von 15 Prozent der förderfähigen Kosten.

Winterlicher Teegenuss

Alle Tassen aus dem Schrank!

Besonders der Winter ist die hohe Zeit der Teetrinker – und die bereiten ihr Lieblingsgetränk längst nicht mehr nur mit Kanne und Beutel zu.

Nicht nur für die Füße:
Ein heißer Tee wärmt auch die Seele.

Wenn das Thermometer fällt, die Tage kurz sind und Weihnachtslichter in den Fenstern leuchten, ist es höchste Zeit, die Teetassen zu erheben – denn kaum etwas wärmt in der kalten Jahreszeit so wohltuend wie das beliebte Heißgetränk. Während der Teekessel fürs Zubereiten lange nahezu konkurrenzlos war, gibt es heute Alternativen.

Wir werfen einen Blick auf Kapselmaschine und elektrischen Samowar und zeigen, worauf es beim Aufbrühen in der Kanne ankommt. Eines ist sicher: Gemütlich wird's am Ende immer.

Samowar: konzentrierter Genuss

Für Fans der russischen Teekultur ist er ein Muss – der Samowar. Um den metallenen und oft kunstvoll verzierten Kessel auf Temperatur zu bringen, wurde früher Holzkohle genutzt. Moderne Samoware hingegen arbeiten mit einer Heizspule, die elektrisch erwärmt wird.

Das Grundprinzip ist unverändert: Im Kessel wird aus Schwarztee ein starkes Teekonzentrat zubereitet, das anschließend mit heißem Wasser aufgegossen wird. Besonders Traditionsbewusste servieren das Heißgetränk nach russischer Art im Teeglas.

Macht was her: *Mit dem Samowar wird Tee zur Zeremonie.*

Kapselautomaten – komfortabel und zügig

Beim Kaffee längst etabliert, erobern Kapselautomaten langsam auch die Herzen der Teetrinker. Die kompakten Maschinen brühen das Heißgetränk zügig auf und passen die Temperatur sowie die Ziehzeit der gewählten Sorte automatisch an. Geschmacklich kann diese Art der Zubereitung mittlerweile mithalten. Allerdings sind die Kapseln deutlich teurer als Teebeutel. Außerdem hinterlassen sie jede Menge Aluminiummüll und sind damit alles andere als umweltfreundlich. »

Wasserkocher, Mikrowelle oder Herd?

Beim Zubereiten von Teewasser gibt es vor allem Unterschiede im Energie- und Zeitaufwand:

- **Wasserkocher** sind die effizienteste Art der Teewasserzubereitung.
- **Egal ob Teewasser mit Wasserkocher, Herd oder Mikrowelle gekocht wird:** Immer nur so viel Wasser kochen, wie benötigt wird. Das spart Energie.
- **Regelmäßiges Entkalken** von Wasserkocher und Teekessel erhöht den Wirkungsgrad.
- **Den Deckel von Wasserkochern** unbedingt ganz schließen – sonst funktioniert die automatische Abschaltung nicht.
- **Flüssigkeiten** werden in der Mikrowelle oft ungleichmäßig erhitzt. Teewasser daher vor der Verwendung umrühren.
- **Für Induktionsherde** nur geeignete Teekessel verwenden. Für Mikrowellen kein Geschirr aus Metall benutzen.

Klassiker: die Teekanne

Kapsel und Samowar zum Trotz bleibt das Aufbrühen in der Kanne eine der beliebtesten Arten der Zubereitung. Echte Teekenner schwören darauf, die losen Teeblätter direkt in der Kanne mit heißem Wasser aufzugießen. Denn wenn die Teeblätter frei im Wasser schwimmen, können sie ihr volles Aroma optimal entfalten. Der Nachteil an dieser Methode: Sie ist etwas umständlich, weil die Blätter vor dem Servieren wieder ausgesiebt werden müssen.

Wem das zu viel „Handarbeit“ ist, für den gibt es zahlreiche Alternativen – vom Tee-Ei über Baumwollnetze und Papierfilter bis hin zum gewöhnlichen Teebeutel.

Eine Frage des Service

Teegeschirr wird zumeist aus hellem Porzellan hergestellt. In solchen Tassen und Teekannen kommt die Farbe von grünen Tees besonders gut zur Geltung und der Kenner kann die „Stärke“ des Tees gut abschätzen. Zudem lässt sich Porzellan heute auch mit spülmaschinenfesten Farben gut bedrucken. Seine Nachteile: Es ist natürlich zerbrechlich und anfällig für unschöne Verfärbungen.

Teekannen aus Ton eignen sich besonders für schwarzen Tee, Früchte- und Oolong-Tees. Das raue Material ist allerdings schlecht zu reinigen. Glaskannen sind grundsätzlich für alle Tees geeignet.

Durch die Transparenz kommt grüner und weißer Tee besonders gut zur Geltung. Glas lässt sich sehr gut reinigen, hält aber die Wärme sehr schlecht. Dies kann bei hitzeempfindlichen grünen und weißen Tees allerdings auch ein Vorteil sein.

Eines gilt für alle Teekannen: sie sollten eine bauchige Form haben, damit sich der Tee beim Ziehen gut entfalten kann. //

Mehr Infos unter
www.tee-und-kandis.de

Beratung vor Ort

Mehr Geschmack in der Tasse

Wer seinen Tee in der Kanne zubereitet, sollte ein paar Grundregeln beachten. Mit den Tipps von Jutta Küster vom Reinbeker Fachgeschäft „Trüffel“ holen Sie den maximalen Genuss heraus.

Einem chinesischen Teemeister zufolge hängt die Qualität einer Tasse Tee zu 20 Prozent vom Tee und zu 80 Prozent vom Wasser ab. Nutzen Sie deshalb heimisches Leitungswasser – dessen neutraler Geschmack ist Ihnen vertraut. Das Wasser sollte frisch sein, denn wenn es länger im Kocher steht, verliert es seine Bestandteile und schmeckt abgestanden. Kochen Sie das Teewasser nie mehr als einmal auf, sonst wird es fade.

»Beim Tee hängt der Geschmack stark vom Wasser ab.«

Jutta Küster
Trüffel, Mühlenredder 7, Reinbek

Die Uhr im Blick
Die Wassertemperatur richtet sich nach der Sorte: Schwarze Tees sollten Sie mit kochendem Wasser aufgießen. Bei grünen und weißen Tees lassen Profis das Wasser zwischen einer und vier Minuten abkühlen. Ein Blick auf die Uhr ist auch bei der Ziehzeit ratsam, hier gilt die Faustregel: Je mehr Teeblätter Sie verwenden, desto kürzer muss der Tee ziehen.

Wie man den Tee bettet …
… so schmeckt er. Sein Aroma ist empfindlich, bewahren Sie deshalb hochwertige Tees dunkel, trocken und in verschlossenen Dosen auf. Außerdem nimmt Tee fremde Düfte an – lagern Sie ihn also nicht neben stark riechenden Gewürzen wie Pfeffer oder Chili.

Willy Arnold GmbH

Für Frische und Geschmack

Ein familiengeführtes Unternehmen aus Barsbüttel sorgt mit hochwertigen Zutaten dafür, dass Lebensmittel länger haltbar und lecker bleiben.

In der Firma Willy Arnold riecht es oft nach einer verführerischen Mischung aus Weihnachten und Grillparty. Kein Wunder: Dort verarbeitet man für die Spezialprodukte zur Lebensmittelherstellung unter anderem viele aromareiche Gewürze und Kräuter. Alle Zutaten dienen der Frische und Haltbarkeit sowie dem Geschmack, beispielsweise von Wurst und Schinken. Mit seinem Know-how ist der Barsbüttler Betrieb eines der führenden Unternehmen auf diesem Gebiet.

Werksverkauf: *Geschäftsführerin Heike Wisch inmitten ihres Angebots.*

Großes Spektrum

Nach mittlerweile fast 70 Jahren Erfahrung bei der Frischhaltung ist die Produktpalette des Unternehmens deutlich gewachsen. „Dazu haben Kooperationen und Übernahmen von Fachfirmen beigetragen", erläutert Heike Wisch, Geschäftsführerin der Willy Arnold GmbH. So gehören delikate Marinaden und Feinschmeckersaucen ebenso zum Angebot wie asiatische Gewürzmischungen. Damit werden Industrie, Handwerk, Foodservices und Endverbraucher bundesweit erfolgreich versorgt.

Kunden im Mittelpunkt

Mit insgesamt 20 kompetenten und hochmotivierten Mitarbeitern fühlt die Arnold GmbH seit jeher den Puls der Zeit. „Neue Geschmacktrends haben wir ebenso im Blick wie innovative Lebensmitteltechnik, gesetzliche Anforderungen und einen schonenden Umgang mit Umweltressourcen", führt Heike Wisch aus. Bei allem bleibt der Konsument am wichtigsten – ist er mit der Qualität der Produkte zufrieden, dann sind es die Experten für Frische und Geschmack in Barsbüttel auch. //

Die Frischhalteprofis

Willy Arnold war Pionier: Schon 1949 gründete er in Hamburg sein Unternehmen, das sich mit der Frischhaltung von Lebensmitteln befasste. Sein Team entwickelte unter anderem eine neuartige Genusssäurekombination, die noch heute in Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst (Robrüko) eingesetzt wird. Den ergänzenden Gewürz-, Marinaden- und Saucenmarkt erschloss sich die Willy Arnold GmbH 1988 durch die Allianz mit der niederländischen Firma Verstegen. Die Umsiedlung nach Barsbüttel in größere Produktionsstätten sowie der Kauf einer süddeutschen Gewürzmühle waren weitere wichtige Unternehmensdaten.

Willy Arnold GmbH
Kiebitzhörn 30 | 22885 Barsbüttel
Tel.: (0 40) 67 10 22 0
www.frischhaltung.de
Werksverkauf von Gewürzen:
Mo-Fr, 8.00 bis 17.00 Uhr

Filmring Reinbek e. V.

Man klebt nur zweimal

Seit Jahrzehnten sorgt ein Verein mit Herzblut für freudige Abende der Reinbeker Filmfans.

In diesem Jahr hat der Filmring ein rundes Jubiläum gefeiert: Genau vor 60 Jahren ermöglichten die Vereinsmitglieder erstmals, dass in Reinbek die Bilder laufen lernten. Im Laufe der Zeit ist aus dem ursprünglichen Kino von Jugendlichen für Jugendliche eine Institution für alle geworden. Und die Besucher schätzen das gemeinsame Leinwanderlebnis – heute genauso wie schon 1956.

Digital statt Kleister

Es heißt „Film klebt“: Lange vor der Digitalisierung sah ein toller Kinoabend anders aus. So war Kino für das Filmring-Team zunächst reinstes Handwerk – mit einem Betttuch als erster Projektionsfläche, mit zusammengeschweißtem Leinwandgestänge und Filmrollen, die aufgespult und geklebt werden mussten. Hinzu kamen ganze Gerätegenerationen von 16-mm-Filmmaschinen. Es wurde improvisiert und die Haare der Teammitglieder wurden auch mal grau während einer Vorstellung.

Heute werden die Programme und Plakate nicht mehr gerubbelt, zusammengeschnitten und geklebt, sondern entstehen am Computer und werden farbig ausgedruckt – der Kleistereimer gehört der nostalgischen Vergangenheit an. Darüber hinaus waren viele verschiedene Standorte in diesen 60 Jahren das Zuhause des Filmrings.

Happy End muss sein

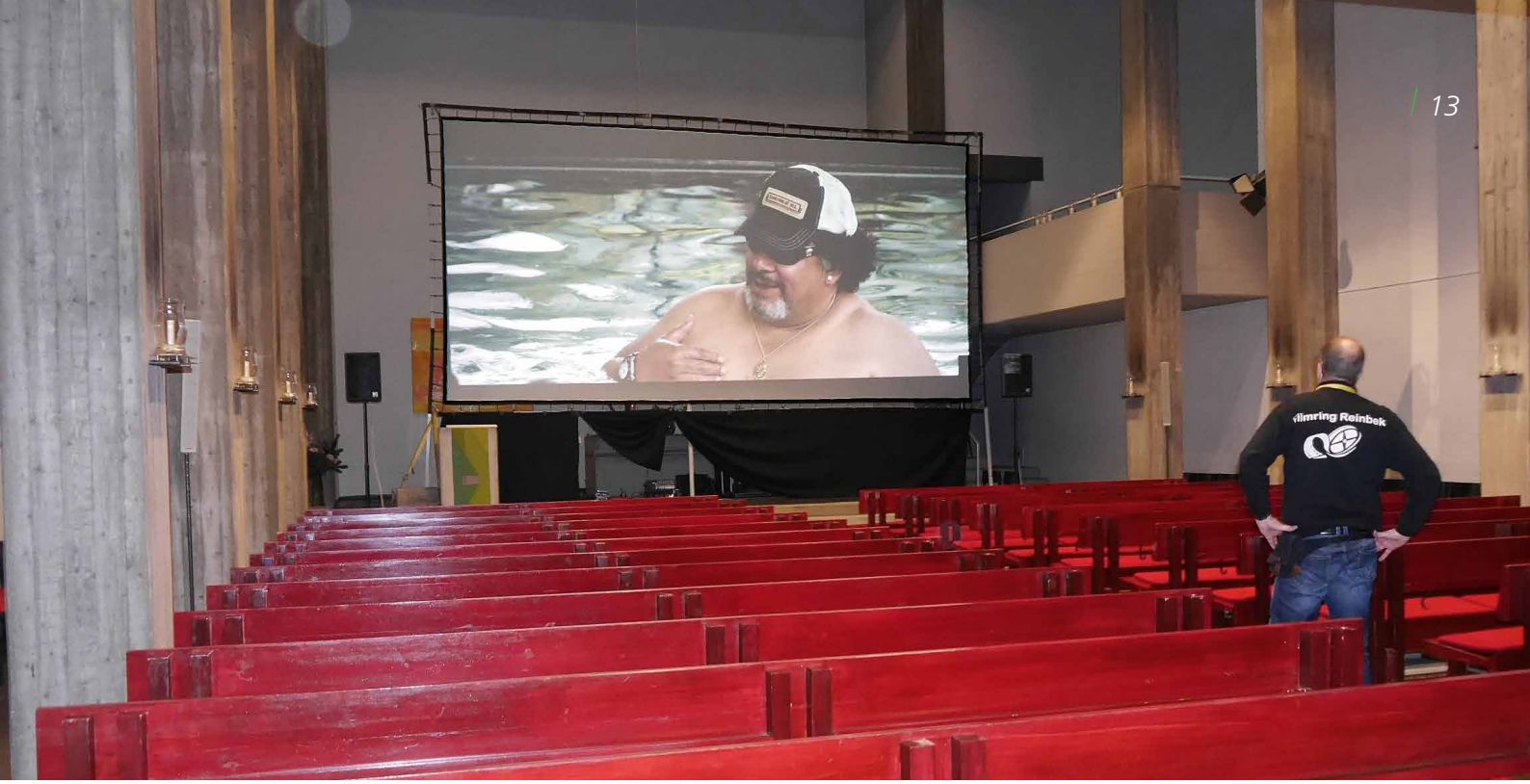
Der Filmring stand auch schon vor dem Aus – mal aus Geldsorgen, mal aus Mangel an aktiven Mitgliedern oder wegen veränderter Rahmenbedingungen. Doch der Verein hat sich immer wieder aufgerappelt und bietet seinen Zuschauern bis heute sehenswerte und anspruchsvolle Filme. Vor allem eines hat sich nie geändert: Die ehrenamtlichen Mitglieder stecken ihr Herzblut in die Arbeit. Ganze Generationen einer Familie gehören dem Filmring an und sind so treu wie viele Zuschauer. Ist der Kinosaal voll, und die Filmfans gehen danach zufrieden nach Hause – dann ist auch das Filmring-Team glücklich und hat seine Mühen vergessen. //

Kino auch für die Region

*Jeden ersten Montag im Monat zeigt der Filmring Reinbek e.V. in der Nathan-Söderblom-Kirche im **„Programmkino am Täby-Platz“** einen ausgewählten Film. Die Karten gibt es entweder an der Abendkasse oder vorab in der Buchhandlung von Gellhorn am Täby-Platz. Auch im **Augustinum in Aumühle** und im **Gutshaus Glinde** führt der Verein einmal im Monat Kinoveranstaltungen durch. In den Wintermonaten kommt noch das Kino in der Kirchengemeinde Gethsemane zu Neuschönningstedt dazu.*
Übrigens ist jeder willkommen, denn helfende Hände kann der Verein immer gebrauchen.

Kontakt:
Filmring Reinbek e. V.
Thomas Hoeck
Telefon: (0 40) 72 73 03 29
E-Mail: info@filmring-reinbek.de
www.filmring-reinbek.de

Kino im Kopf: *Das Team rund um den Filmring Reinbek e.V. liebt bewegte und bewegende Bilder.*



Ansichtssache: *Eine kleine Testvorführung in der Nathan-Söderblom-Kirche in Reinbek sichert die Bildqualität.*

Herbstklassiker

Wild aus dem Wald

Die Küchen-Crew aus dem Waldhaus Reinbek lässt gebratene Rehleber mit Schalotten und Äpfeln in Preiselbeersauce harmonieren.

Zutaten für 4 Personen:
/ 2 Rehlebern
/ 4 Äpfel
/ 1 kg Schalotten
/ 500 ml Wildfond
/ 100 ml Balsamicoessig
/ 150 g Zucker
/ 50 g Butter
/ 50 ml Weißwein
/ 75 g getrocknete Preiselbeeren/Cranberries

Zubereitung:
100 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, geschälte Schalotten dazugeben und mit dem Balsamicoessig ablöschen. 250 ml Wildfond aufgießen und die Schalotten zugedeckt bei schwacher Hitze gar köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit den Fond verkochen lassen und somit die Schalotten glasieren.

Äpfel achteln, das Kerngehäuse herausschneiden und zusammen mit 25 g Butter, dem restlichen Zucker und 50 ml Weißwein ebenfalls in einem Topf glasieren.

Rehleber häuten und in dünne Scheiben schneiden. Leberscheiben in Mehl wenden und in einer Pfanne mit hitzebeständigem Fett ca. 1 Minute von jeder Seite braten. Erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen, da die Leber sonst hart werden könnte.

250 ml Wildfond aufkochen und mit etwas Stärke binden, die getrockneten Preiselbeeren dazugeben und 25 g kalte Butter einrühren. Schalotten, Äpfel und darauf die Leber auf einem Teller anrichten und die Preiselbeersauce dazugeben. Mit einem Kartoffelpüree wird dieses Gericht perfekt abgerundet.

Kurzporträt
Virtuosen am Herd

Küchenchef Christian Dudka kreiert mit seinem Team regionale Köstlichkeiten und internationale Spezialitäten. Die Architektur der Küche ermöglicht es, den Meisterköchen über die Schulter zu schauen. Und die zaubern alles für ein romantisches Dinner zu zweit oder auch größere Gesellschaften. Das Waldhaus umfasst zudem ein 5-Sterne-Hotel, eine Bar, einen Catering-Service und noch viel mehr.

Restaurant im Waldhaus Reinbek
Loddenallee | 21465 Reinbek
Tel.: (0 40) 7 27 52-0
E-Mail: waldhaus@waldhaus.de
Internet: www.waldhaus.de
Öffnungszeiten
Täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr

Pures Lesevergnügen

Buch oder E-Reader – was ist umweltfreundlicher?

Auch Papier und Pixel haben eine Ökobilanz. Welche besser ausfällt, lässt sich laut dem Online-Magazin Energie-Tipp nicht so leicht beantworten.

Natürlich erspart ein E-Book-Reader vielen Bäumen, dass sie zu Büchern verarbeitet werden – auch wenn die aus extra dafür vorgesehenen Forsten stammen. Um jedoch ein elektronisches Lesegerät herzustellen, braucht es rund 15 Kilogramm Mineralien, 320 Liter Wasser und 100 Kilowattstunden (kWh) Energie.

Recycling als Kriterium

Für ein Buch aus Recyclingpapier wiederum genügen im Schnitt 300 Gramm Mineralien, 10 Liter Wasser fürs Papier und 2 kWh Energie. Dafür schlägt der Transport auf die Ökobilanz. Wer mit dem Auto zum Beispiel acht Kilometer für den Kauf zur Buchhandlung fährt, verursacht dabei die zehnfache Menge an Umweltschäden, wie sie bei der Produktion des Buches entstehen.

Also alles nicht so einfach. Ökologischer Sieger wird der E-Book-Reader wegen seiner großen Speicherkapazität – vorausgesetzt, er wird mindestens vier Jahre genutzt und anschließend fachgerecht recycelt.

Wer die Wahl hat ...

Bei den elektronischen Alternativen zum gedruckten Buch gibt es verschiedene Möglichkeiten, den Lesestoff aufs Gerät zu bekommen. Hier sind die wichtigsten:

- Goldener Käfig: Wer sich einen Kindle-Reader zulegt, kann seine E-Books nur beim Onlinehändler Amazon kaufen. Dafür ist Amazon Marktführer und bietet die größte Auswahl.
- Freies System: Wer seinen Buchshop frei wählen oder E-Books in öffentlichen Bibliotheken ausleihen will, sollte sich für einen anderen E-Book-Reader wie Tolino oder Kobo entscheiden.
- Bei den meisten Geräten leuchten die Displays nicht von selbst, deshalb braucht man im Dunkeln Licht zum Lesen. Manche Geräte besitzen eine Hintergrundbeleuchtung.
- Leseratten wählen ein Gerät mit langer Akkulaufzeit. Die Stiftung Warentest nahm im Heft 6/2013 E-Book-Reader unter die Lupe: Die Akkus hielten 9 bis 91 Tage.
- Fast alle Buchshops bieten gratis E-Books an, ebenso das Projekt Gutenberg: www.gutenberg.org (englischsprachliche Literatur).

energie spartipp

Lüften im Winter

Für genug Frischluft in den Räumen sollten Sie stoßlüften. Damit sparen Sie zudem Heizkosten und CO_2-Emissionen.

- **Fenster nicht kippen.** Das sorgt kaum für Luftaustausch, sondern kühlt nur die Wände aus – und begünstigt Schimmelbildung. Besser 3- bis 4-mal am Tag mit weit geöffneten Fenstern stoßlüften.
- **In den Monaten** Dezember bis Februar sind vier bis sechs Minuten Lüften empfehlenswert, im März und November acht bis zehn Minuten. Während des Lüftens die Heizung abstellen.
- **Um eine ideale Luftzirkulation zu erreichen,** werden möglichst gegenüberliegende Fenster gleichzeitig geöffnet.
- **Nach Bad oder Dusche stoßlüften**, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- **Da Atemluft die Raumfeuchtigkeit erhöht**, muss die Luftfeuchte beim Zubettgehen möglichst niedrig sein. Das heißt, lüften Sie im Schlafzimmer, kurz bevor Sie ins Bett gehen – und lüften nach dem Aufstehen am besten gleich wieder. Tagsüber sollte der Raum leicht temperiert sein, da die erwärmte Luft die Feuchtigkeit bindet.
- **Auch zu beachten:** Halten Sie die Türen von beheizten Zimmern möglichst geschlossen, damit die erwärmte Luft nicht verloren geht.

An

Absender:

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefonnummer*

E-Mail-Adresse*

* freiwillige Angaben

Bitte freimachen oder beim e-werk abgeben

Deutsche Post
ANTWORT

e-werk Sachsenwald GmbH
„Gewinnspiel"
Hermann-Körner-Straße 61-63
21465 Reinbek

termine

Winter in der Region

17. + 18. Dezember, jeweils 16.00 Uhr
Hänsel und Gretel Großes Kindertheater mit fünf Rollen und fast 30 Mitspielern. Begegnungsstätte Neuschönningstedt, Eintritt 5 Euro.

30. Dezember, 16.00 Uhr
Peter Pan – Das Musical Der Klassiker vom Theater Liberi aus Bochum. Sachsenwaldforum Reinbek, Eintritt 16 bis 23 Euro.

29. Januar, 19.00 Uhr
Der Hundertjährige, der aus dem Fenster stieg und verschwand Szenische Lesung mit „Tatort"-Kommissar Jörg Schüttauf. Schloss Reinbek, Eintritt 20 Euro

impressum *erleben 4/2016*

Herausgeber: e-werk Sachsenwald GmbH
Hermann-Körner-Straße 61-63 | 21465 Reinbek
www.ewerk-sachsenwald.de
Verantwortlich: Barbara Balster
Tel. (0 40) 72 73 73-19 | Fax (0 40) 72 73 73-10
barbara.balster@ewerk-sachsenwald.de
Konzept, Redaktion und Layout:
pr/omotion Gesellschaft für Kommunikation mbH
Colonnaden 39 | 20354 Hamburg
www.pr-omotion.de
Fotos: AEG, Clage, Willy Arnold, Deutscher Teeverband, Energie-Sparzentrale, Filmring Reinbek, Claudia Hesse/Jag_cz/milanchikov/Romolo Tavani/volff/Konstantin Yuganov/Fotolia.de, Wolfgang Huppertz, Stiebel Eltron, Viessmann, Julien Christ/Simone Peter/Rike/pixelio.de, Theater Liberi, Waldhaus Reinbek, ratmaner/Fotolia.com

Das e-werk-Infomobil bei Ihnen vor Ort:

Wentorf (Casinopark)
dienstags 8.00 bis 13.00 Uhr
Glinde (Markt)
mittwochs 8.00 bis 13.00 Uhr
samstags 8.00 bis 13.00 Uhr
Wohltorf/Aumühle
donnerstags 9.00 bis 12.30 Uhr
Oststeinbek (vor dem Rathaus)
donnerstags 14.00 bis 18.00 Uhr
Barsbüttel (sky-Markt)
freitags 9.00 bis 17.00 Uhr

ewerk SACHSENWALD

Frohe Weihnachten *und ein gutes neues Jahr!*

Tablet zu gewinnen

Der Multimedia-Alleskönner

Mit welcher aktuellen e-werk-Aktion lassen sich Wärmeverluste am Haus erkennen?
☐ Laternenumzug ☐ Thermografie ☐ Fastenkur

Die Antwort auf die Frage finden Sie in dieser „erleben". Senden Sie die Lösung bitte bis zum 15. Januar 2017 per Post an: e-werk Sachsenwald GmbH, „Gewinnspiel", Hermann-Körner-Str. 61-63, 21465 Reinbek oder per Fax (0 40) 72 73 73-10.
Am einfachsten per E-Mail: **barbara.balster@ewerk-sachsenwald.de.**

Und das verlosen wir:

Ein Samsung Galaxy Tab A (2016)
T580N 25,54 cm
– kraftvoller 1,6 GHz Octa-Core-Prozessor
– hohe Auflösung 1.920 x 1.200 Pixel
– 8 Megapixel-Hauptkamera

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter vom e-werk und deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen.

Wir gratulieren dem Gewinner unseres Herbsträtsels: Beate Schönhof aus Reinbek und Jan Brosse aus Wohltorf