

watt

extra

3 | 2016

Ihr Magazin der Bocholter Energie- und Wasserversorgung GmbH

BEW



**Die neuen
WattExtra-
Kochkurse –
jetzt anmelden!**

Seite 4

**Klassenfahrt
nach Kaprun**

Immer mit dabei:
Willi WattExtra

Seite 6

**50 Jahre Erd-
gas in Bocholt**

Energie der vielen
Möglichkeiten

Seite 10

**Heizungs-
pumpen**

Förderung vom
Staat und WattExtra

Seite 14

**Gewinne ein
Digitalradio**

Diese Jukebox
hat es in sich

Seite 16

OLED-DESIGN

RAMPENLICHT

Nein, eine rote Skisprungschanze ist die Luminaire von LG natürlich nicht. Bei dem Designobjekt handelt es sich um eine preisgekrönte Tischleuchte, schwungvoll gestaltet von Hannes Gerlach, einem Karlsruher Studenten, der damit einen Design-Wettbewerb gewann. Das Besondere: An ihrer Unterseite leuchten sanft drei organische Licht emittierende, biegsame Leuchtdiodenbänder. Trotz ihrer 360 Lumen Lichtleistung ist die Leuchte mit nur 9,5 Watt Leistungsaufnahme sehr sparsam. Der einzige Haken: Bislang gibt es die rote Schönheit noch nicht im Handel.

LED sind bei der Beleuchtung heute Standard, der neue Trend beim Licht heißt OLED. Das Buchstabenwort steht für organische Leuchtdiode. Doch bis es solche Leuchtenschönheiten zu kaufen gibt, werden wir noch etwas warten müssen

OLED eröffnen völlig neue Lichtdimensionen

1 Ohne OLED-Technologie wäre eine Leuchte wie die Luminaire nicht möglich. Das liegt daran, dass sich OLED in gebogenen oder gekrümmten Formen herstellen lassen.

2 Unsichtbar: Die Fassungen, Leuchtmittel und Kabelführungen verschwinden in OLED-Designleuchten fast vollständig.

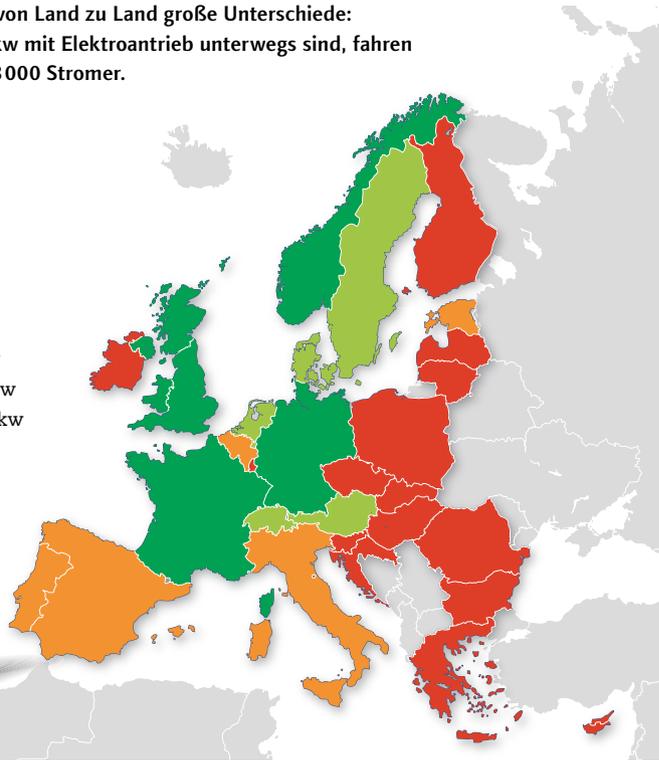
3 Smart: Die Helligkeit lässt sich über einen Touch-Dimmer im Lampenfuß oder via App per Smartphone oder Tablet steuern.

4 OLED leuchten mit bis zu 360 Lumen bei einer Farbtemperatur von 3000 Kelvin und blenden nicht – perfekt für Bildschirmarbeitsplätze.

Wer fährt elektrisch in Europa?

Bei der Elektromobilität gibt es von Land zu Land große Unterschiede: Während auf Zypern erst vier Pkw mit Elektroantrieb unterwegs sind, fahren in Norwegen bereits mehr als 58 000 Stromer.

- 0 bis 1000 Elektro-Pkw
- 1000 bis 5000 Elektro-Pkw
- 5000 bis 10 000 Elektro-Pkw
- mehr als 10 000 Elektro-Pkw



Grafik: Terrence Whelan; Quelle: EAFO

So erreichen Sie die BEW und WattExtra



In Bocholt:
WattExtra-Kundenzentrum, Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in 46395 Bocholt
Telefon: 0 800-954 954 0 (kostenlos) oder (0 28 71) 954-0,
E-Mail: info@bew-bocholt.de
Öffnungszeiten: montags bis donnerstags von 8.00 bis 17.00 Uhr, freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr



In Isselburg:
WattExtra-Büro, Am Rathaus 11 in 46419 Isselburg
Telefon: 0 800-954 954 0 (kostenlos) oder (0 28 74) 9 03 42 94
E-Mail: isselburg@wattextra.de
Öffnungszeiten: montags bis donnerstags von 13.00 bis 17.00 Uhr, freitags von 8.00 bis 14.00 Uhr



Im Internet: www.wattextra.de
www.bew-bocholt.de www.facebook.com/wattextra
www.youtube.com/wattextra
und www.bundesligaExtratipp.de

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser,
wussten Sie, dass die Stadtwerke Bocholt als Mutterunternehmen der BEW die Ersten in NRW waren, die ihre Stadt mit Erdgas versorgten? Das war vor 50 Jahren! Aber die Umstellung von Stadt- auf Erdgas war nur ein kleiner Teil unserer Erfolgsgeschichte mit Erdgas, Strom und Wasser. Heute empfinden wir uns nicht nur als Lieferant für diese Energien und Wasser, sondern vielmehr als Dienstleister für Sie. Wir helfen Ihnen beim Austausch einer alten Heizungspumpe mit einer Förderung (siehe Seite 14) genauso wie bei Kochkursen in unserem WattExtra-Kochstudio, denn Energie und Wasser sind unser Leben. So gut aufgestellt, können wir in und mit Bocholt noch viele, viele Jahrzehnte die Region optimal mit Energie und Wasser versorgen. Einen tollen Herbst wünscht Ihnen
Ihr

Jürgen Elmer
Geschäftsführer der BEW

Frist wenig Strom, aber viel Zeit

Wer ein Smartphone nutzt, verbringt damit im Schnitt jeden Tag knapp drei Stunden Lebens- und Arbeitszeit. Eine der drei Stunden sind Smartphone-Nutzer auf sozialen Netzwerken unterwegs, auch am Arbeitsplatz. Das komme von dem menschlichen Urbedürfnis, sozial eingebunden zu sein, stellt der Ulmer Psychologe Christian Montag in einer Forschungsarbeit fest.

Impressum

BEW, Kaiser-Wilhelm-Straße 1, 46395 Bocholt, Telefon (0 28 71) 9 54-0, Lokalteil Bocholt: Rainer Wielinski (verantw.), Herausgeber: trurnit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Redaktion: Heiko Küffner (verantw.), Andrea Sonnberger, Bildredaktion: Marko Godec, Gestaltung/Satz: Adrian Sonnberger trurnit Publishers GmbH, Druck: hofmann infocom, Nürnberg

Jetzt anmelden!

Neue WattExtra-Kurse

Die vielfältigen Kurse im WattExtra-Kochstudio richten sich auch im Winterhalbjahr 2016/17 exklusiv an die WattExtra-Kunden der BEW. Das Kursleiterteam hat die Abende thematisch wieder so zusammengestellt, dass sicherlich für jeden etwas dabei ist

Über die Alpen an die Adria – Deutschland, Österreich und Italien

Kurs Nr. 1, Donnerstag, 1. Dezember, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Fingerfoodbuffet für Silvester

Kurs Nr. 2, Montag, 5. Dezember, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Heiß & kalt – Heiße Spezialitäten für die kalte Jahreszeit

Kurs Nr. 3, Mittwoch, 7. Dezember, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Weihnachtliches Menü – Stressfrei vorbereiten

Kurs Nr. 4, Dienstag, 13. Dezember, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Frohe Weihnachten – Mit Weihnachtsgebäck und einem köstlichem Weihnachtsmenü

Kurs Nr. 5, Donnerstag, 15. Dezember, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Pralinen selbstgemacht – Nicht nur super als Geschenk (Möglichst mehrere flache Dosen mitbringen; keine Verköstigung)

Kurs Nr. 6, Montag, 19. Dezember, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Après-Ski – Hüttenzauber aus der Alpenküche

Kurs Nr. 7, Mittwoch, 21. Dezember, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Genuss aus Fernost mit leichten asiatischen Gerichten

Kurs Nr. 8, Montag, 9. Januar, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Kulinarischer Jahresrückblick 2016 (Die persönlichen „Favoriten“ aus den letztjährigen Kursen!)

Kurs Nr. 9, Mittwoch, 11. Januar, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Die Bergwelt aus dem Topf – Schweiz und Österreich

Kurs Nr. 10, Dienstag, 17. Januar, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Männerkurs: Aufläufe, Tartes & Co. – Heute kocht der Backofen

Kurs Nr. 11, Montag, 23. Januar, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Lass dich überraschen! Ein feines Überraschungsmenü

Kurs Nr. 12, Mittwoch, 25. Januar, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Snacks aus aller Welt

Kurs Nr. 13, Dienstag, 31. Januar, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Tolle Rezepte mit Wintergemüse – Power für Leib und Seele

Kurs Nr. 14, Donnerstag, 2. Februar, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Het is een nacht – Ein holländischer Abend

Kurs Nr. 15, Montag, 6. Februar, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Wohlig & lecker – Wintergenuss mit abwechslungsreichen Rezepten aus Italien

Kurs Nr. 16, Mittwoch, 8. Februar, mit Mechthild Feldhaar

Valentinstag: Candle-Light-Dinner für Paare – Wir kochen und genießen ein 6-Gänge-Menü

Kurs Nr. 17, Dienstag, 14. Februar, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Seafood – Das schmeckt nach Mee(h)r

Kurs Nr. 18, Donnerstag, 16. Februar, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Leckeres aus dem Backofen mit raffinierten Beilagen

Kurs Nr. 19, Dienstag, 21. Februar, 19 Uhr, Gabi Puschmann

Fotos: Sven Betz





Auch im Winterhalbjahr sind die WattExtra-Kochkurse wieder heiß begehrt – probieren Sie es doch mal aus!

So kocht Amerika – Kulinarische Reise durch die USA

Kurs Nr. 20, Donnerstag, 23. Februar, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Aschermittwoch – Nicht mit uns! Ein kölscher Abend

Kurs Nr. 21, Mittwoch, 1. März, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Chinesisch kochen muss kein Geheimnis sein

Kurs Nr. 22, Montag, 6. März, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Leckerer aus dem Elsass

Kurs Nr. 23, Mittwoch, 8. März, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Schnitzel & Geschnetzeltes rund um den Globus

Kurs Nr. 24, Dienstag, 14. März, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Fleischeslust: Tierisch lecker mit Rind & Geflügel

Kurs Nr. 25, Donnerstag, 16. März, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Eintopf – Glücklich aus dem Vollen schöpfen

Kurs Nr. 26, Montag, 20. März, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

St. Patrick's Day – Eine kulinarische Reise durch Irland

Kurs Nr. 27, Mittwoch, 22. März, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Österliches Menü

Kurs Nr. 28, Dienstag, 28. März, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann



Ein veganes Menü – Italian Style

Kurs Nr. 29, Donnerstag, 30. März, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar

Hackfleisch – So wie wir es noch nicht kennen

Kurs Nr. 30, Montag, 3. April, 19 Uhr, mit Renate Brüggemann

Heidelust – Regionale Frühlingsküche

Kurs Nr. 31, Mittwoch, 5. April, 19 Uhr, mit Jan Küpper

Anfang & Ende – Vorspeisen & Desserts

Kurs Nr. 32, Montag, 24. April, 19 Uhr, mit Gabi Puschmann

Bon appétit – Köstlichkeiten aus Frankreichs Bistro-Küche

Kurs Nr. 33, Mittwoch, 26. April, 19 Uhr, mit Mechthild Feldhaar



Was Kinder lieben

(mindestens ein Erziehungsberechtigter und ein Kind ab 10 Jahren)

BEW-Entdecker – Leckerschmecker:

Kochvergnügen zum Osterfest
Kurs Nr. 34, Montag, 10. April, 17.30 Uhr, mit Juliane Görke, und
Kurs Nr. 35, Mittwoch, 12. April, 17.30 Uhr, mit Juliane Görke

Pfannkuchenparade – So schmeckt es pflanztastisch

Kurs Nr. 36, Dienstag, 18. April, 17.30 Uhr, mit Juliane Görke, und
Kurs Nr. 37, Donnerstag, 20. April, 17.30 Uhr, mit Juliane Görke



So melden Sie sich an

Interesse?

Dann melden Sie sich an unter www.wattextra.de oder bei BEW-Energieberater Kevin Meier unter Telefon (0 28 71) 9 54-2203 (montags bis donnerstags von 8 bis 17 Uhr und freitags von 8 bis 14 Uhr). Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist auf 16 begrenzt. Jeder kann maximal einen Kurs belegen. Gehen mehr als 16 Anmeldungen zu einem Kurs ein, entscheidet das Los! Kosten pro Person: 10 Euro. Bei Familien-Kochkursen zahlen Erwachsene 5 Euro und Kinder 2,50 Euro. Die Kochkurse finden im WattExtra-Kochstudio der BEW (Eingang Kundenparkplatz), Kaiser-Wilhelm-Straße 1 in Bocholt statt. Die BEW wünscht schon jetzt viel Spaß!



1

Klassensprecher Felix Schmeink hat die Fahrt protokolliert: „Schon sehr früh am Sonntagmorgen klingelte der Wecker und wir trafen uns um 6 Uhr am Bus. Trotzdem waren wir gespannt und freuten uns auf die Klassenfahrt nach Kaprun in Österreich, die wir beim Tippspiel der BEW gewonnen hatten.“



2

WattExtra-Tipp-Gewinner

Eine ganz

Im vergangenen Jahr gewann die jetzige 9a des Mariengymnasiums den ersten Preis beim WattExtra-Tippspiel: eine Klassenfahrt nach Kaprun. Kurz vor den Ferien ging es dann endlich Richtung Österreich.

Und Willi WattExtra immer dabei



3

Am nächsten Tag, nach einem guten Frühstück, ging es zu den circa eine Stunde weit entfernten Krimmler Wasserfällen, den größten Europas. Danach waren wir in einem Museum, welches uns über die Geschichte des Nationalparks Hohe Tauern informiert hat. Wer wollte, konnte anschließend mit der Sommerrodelbahn in Kaprun fahren.



4

Am Dienstag liefen wir durch eine Klamm, das war schon sehr eindrucksvoll, da man auf nur einem dünnen Holzsteg durch eine tiefe Schlucht lief. Am Klammsee von Kaprun angekommen, machten wir eine kleine Pause ...

Endlich, Juni und alle Klassenarbeiten geschrieben! Während sich nun alle Schüler sehnhchst die Sommerferien herbeiwünschten, hatte die Klasse 9a des Mariengymnasiums Bocholt noch etwas ganz Besonderes vor, bevor es in die Ferien ging: Sie konnten endlich ihren Gewinn aus dem WattExtra-Tippspiel einlösen, eine Klassenfahrt nach Kaprun. Die hatten sie bereits im letzten Jahr in der 8. Klasse gewonnen. Am 19. Juni 2016 war es endlich so weit. Frühmorgens um 6 Uhr ging es los. Neben den Schülern und betreuenden Lehrern durfte auch Willi WattExtra die Klasse bei der Fahrt begleiten.

Ein Besuch der Krimmler Wasserfälle sowie der Nationalparkwelten in Mittersill bildete den Auftakt der Reise. Eindrucksvoll erhielten alle einen Einblick in den Nationalpark Hohe Tauern. Die Klasse bekam jede Menge Informationen zum Mineralienreichtum, Almleben, Bergwald und zu vielem mehr. Der zweite

... bis wir mit einer Gondel hoch auf die Gipfelwelt 3000 am Kitzsteinhorn gefahren sind. Auch jetzt im Juni noch sahen wir auf 3000 Metern Höhe Ski-Fahrer.



5

6



Natürlich haben wir auch das Deutschlandspiel am Abend nicht verpasst und so schauten wir es zusammen mit Frau Brinkmann von der BEW. Sie war extra aus Bocholt angereist ...

7



... um mit uns das Wasserkraftwerk Kaprun, welches den Strom für Bocholt liefert, zu besichtigen. Die Besichtigung war sehr interessant und wir konnten mehr über die Stromgewinnung aus Wasserkraft lernen.

besondere Klassenfahrt

Tag führte die Gruppe und Willi WattExtra die Sigmund-Thun-Klamm hinauf zum Klammsee. Doch damit war der Tag noch nicht beendet. Die Aussicht vom Kitzsteinhorn wollte sich keiner entgehen lassen. So ging es mit Gondeln auf 3029 Meter hinauf. Schneebedeckte Bergspitzen boten ein grandioses Panorama und die Aussicht war super.

Ursprung der Wasserkraft

Am Mittwoch stand die geplante Kraftwerksbesichtigung an. Organisiert durch die Firma Verbund, die in Österreich 116 Kraftwerke betreibt, sollte es Einblicke in die Stromproduktion aus Wasserkraft geben. Da WattExtra-Kunden mit Strom aus Wasserkraft beliefert werden, war Willi WattExtra ganz gespannt! Zunächst wurden im Informationszentrum viele Dinge zum Kraftwerk erklärt. Im Anschluss folgte das Highlight: Es ging mit Bussen und einem Schrägaufzug hoch zu den Staumauern und zu den Stauseen.

Ein Gang quer durch die imposante Staumauer und der nachfolgende Blick von 2108 Metern auf die beiden Stauseen wird wohl allen in Erinnerung bleiben! Nach einem interessanten Besichtigungstag stand am letzten Tag Spiel und Entspannung auf dem Programm. Auf der Schmittenhöhe versuchten sich alle beim Disc-Golf-Spielen, was gar nicht so einfach war. Anschließend ging es zur verdienten Abküh-

lung ins Freibad in Zell am See. Dort ließ es sich an diesem sehr warmen Tag am besten aushalten und die Klasse konnte mit Willi WattExtra ihren Tag und die Fahrt ausklingen lassen.

Leider ging es freitags wieder zurück nach Bocholt – 862 Kilometer in rund 14 Stunden Busfahrt. Die Schüler und Willi WattExtra fanden die Woche in Kaprun klasse und haben die Zeit sehr genossen. Übrigens: Den Bericht von Klassensprecher Felix Schmeink über die Reise kann man unter den Bildern lesen.

8



Da es Donnerstag sehr heiß war, gingen wir im Zellner See schwimmen, wo am Abend auch eine bombastische Laser- und Wassershow stattfand. Am Freitag mussten wir unsere wirklich tolle Unterkunft leider schon wieder verlassen und sagten Kaprun ade. Zusammen mit Willi, der uns auf allen Ausflügen begleitete, fuhren wir wieder zurück nach Bocholt. Wir hatten eine super Woche und danken der BEW für den Gewinn.“





**Einkaufszettel
zum Mitnehmen**
Bildcode scannen
und Zutatenliste
der Rezepte aufs
Smartphone laden

Fotos: Stocksy - Laura Adani / Darren Muir

Gefüllte Kürbisse

Das brauchen Sie
(für 4 Personen):

- 3 kleine Kürbisse
- 1 Birne
- 1 Apfel
- 1/4 Wirsing (125 g)
- 4 Schalotten
- 1 Glas Weißwein
- Kurkuma
- Curry
- Butter
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer



LECKER KÜRBIS

DIE BEEREN SIND LOS

Was haben Kürbisse bitte schön mit Beeren zu tun? Ganz einfach: Früchte, deren Kerne frei im Fruchtfleisch liegen, gehören botanisch zur Familie der Beeren. Der Kürbis ist damit die größte Beere von allen. Und eignet sich bestens für eine Vielzahl schmackhafter Gerichte



Kürbiscremesuppe

Das brauchen Sie (für 4 Personen):

- 1 Hokkaidokürbis
- 3 Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- frischer Ingwer (etwa 3 cm)
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/4 l Schlagsahne
- etwas Zitronensaft
- 50 g Butterschmalz
- Koriander, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- etwas Kresse
- einige getrocknete Apfelscheiben



Kürbis im Speckmantel

Das brauchen Sie (für 4 Personen):

- 1 Hokkaidokürbis
- 200 g Speck
- 3 Kartoffeln
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Feldsalat
- 1 Knoblauchzehe
- Olivöl
- Grillgewürz
- Salz und Pfeffer

Gefüllte Kürbisse nach indischer Art

- 1 Birne und Apfel klein schneiden.
- 2 Wirsing klein schneiden und eine Minute im kochenden Salzwasser blanchieren.
- 3 Zwei Kürbisse halbieren, aushöhlen. Innen mit Butter bestreichen, salzen, pfeffern. Im Ofen bei 150 Grad etwa 20 Minuten garen.
- 4 Den übrigen Kürbis schälen und würfeln, die Schalotten schälen und in Spalten schneiden.
- 5 Schalotten in einer großen Pfanne mit Rapsöl anbraten, Kürbisstücke dazu und mitbraten.
- 6 Mit Salz, Pfeffer und je 2 TL Kurkuma sowie Curry würzen. Das Ganze etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne garen.
- 7 Wirsing, Apfel und Birne dazugeben, alles gut durchmischen, kurz mitbraten und mit Weißwein ablöschen.
- 8 Halbierte Kürbisse mit der Masse füllen und 8 bis 10 Minuten bei 150 Grad auf einem Blech im Backofen garen.

Kürbisspalten im Speckmantel

- 1 Den Hokkaidokürbis halbieren und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Spalten schälen und Kerne entfernen.
- 2 Etwas Olivenöl mit Grillgewürz mischen und die Kürbisspalten einpinseln. Mit Speck umwickeln und auf ein Backblech legen.
- 3 Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls aufs Backblech legen.
- 4 Kürbisspalten und Kartoffelscheiben im Backofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten knusprig backen.
- 5 Für die Kräutersoße den Schnittlauch waschen und schneiden, ebenso den Knoblauch klein schneiden. In einer Schüssel den Sauerrahm mit 1 EL Olivenöl, Schnittlauch und Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, kühl stellen.
- 6 Kürbisstücke mit Feldsalat, Kartoffeln und Kräutersoße auf einem Teller anrichten.

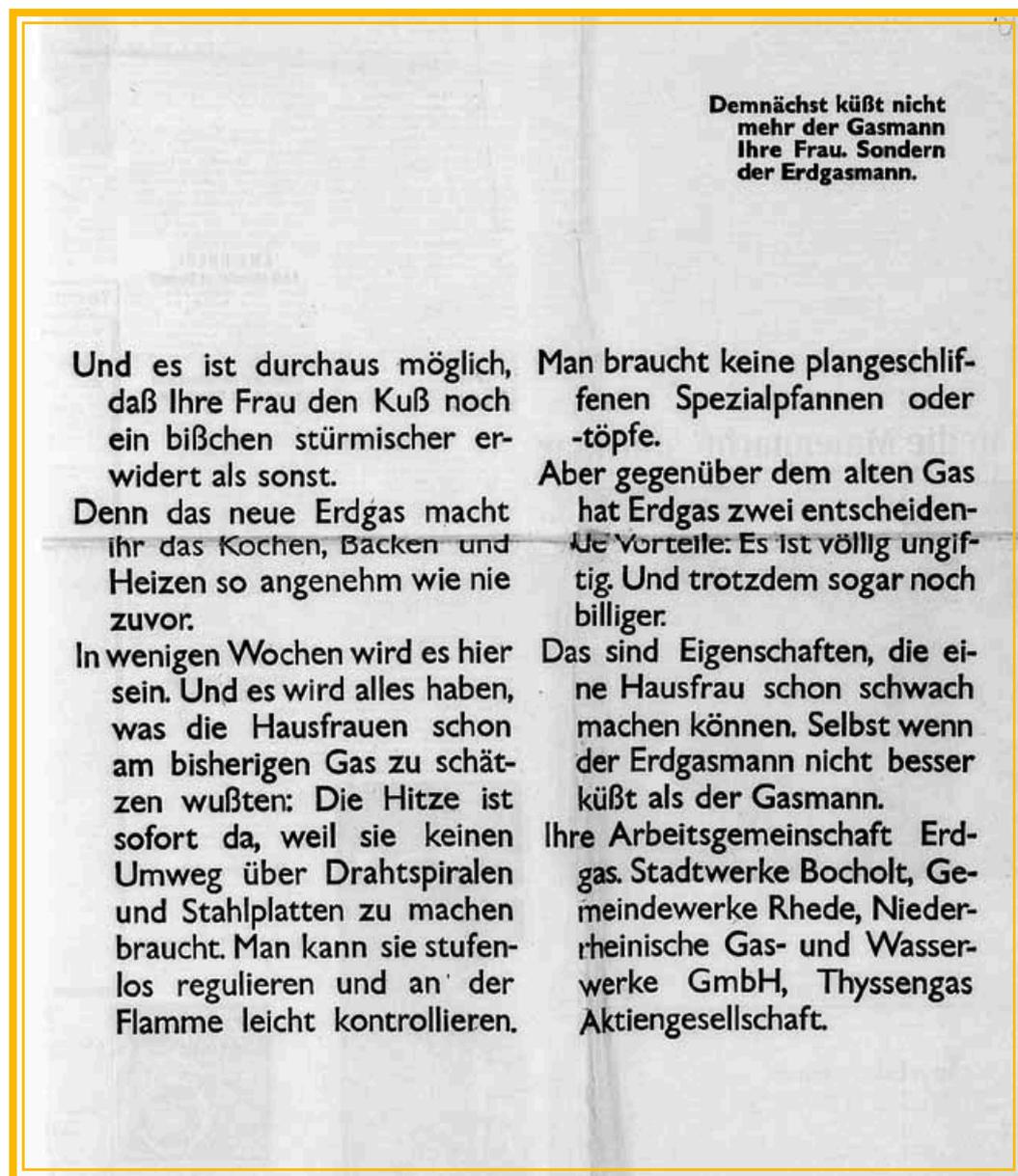
Kürbiscremesuppe mit Ingwer

- 1 Hokkaidokürbis entkernen, in Würfel schneiden. Kürbiskerne aufbewahren. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen, alles fein hacken.
- 2 Zwiebeln in etwa 30 g Butterschmalz glasig dünsten, Kürbis, Kartoffeln, Knoblauch und Ingwer zufügen, kurz mitbraten.
- 3 Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen.
- 4 Sahne, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Koriander zugeben und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- 5 Danach alles mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.
- 6 Kürbiskerne im restlichen Butterschmalz knusprig rösten. Kresse waschen, fein hacken. Die Suppe in Teller geben und mit Kürbiskernen, Kresse und den getrockneten Apfelscheiben garnieren. Guten Appetit!

50 Jahre Erdgas in Bocholt

„Demnächst küsst nicht mehr der Gasmann Ihre Frau. Sondern der Erdgasmann.“

Am 5. September 1966 stellten die Stadtwerke Bocholt ihre Stadt als Erste in NRW von Stadt- auf Erdgas um. Wir bringen einen kleinen Ein- und Rückblick auf fünf Jahrzehnte Erdgas



Vor genau 50 Jahren, am Montag, dem 5. September 1966, beginnen die Stadtwerke Bocholt als erstes Versorgungsunternehmen in Nordrhein-Westfalen, von Stadt- auf Erdgas umzustellen. Wie sicher sich das Unternehmen ist, dass diese neue Energie für die Bocholter voller Vorteile sein muss, verrät die Anzeige aus der Einführungskampagne mit dem humorigen, aber anmaßenden Hinweis auf den „küssenden Erdgasmann“ (Bild links). Das war streitbar und sorgte 1966 für viel Gesprächsstoff in Bocholt. Dennoch führt diese Art der Vermarktung schnell und nachhaltig zum Erfolg: Heute erhalten rund 90 Prozent aller Haushalte im Gasnetzgebiet des kommunalen Versorgers Wärme aus Erdgas.

Erdgas aus den Niederlanden

Bis zur Umstellung auf die neue Energie floss seit 1860 Koke-reigas, auch Stadtgas genannt, durch die Bocholter Leitungen. Es wurde durch starkes Erhitzen von Steinkohle in großen Industrieöfen gewonnen. Bis 1914 machte das der kommunale Versorger selbst, bevor er es aus wirtschaftlichen Gründen über eine Fernleitung aus dem Ruhrgebiet bezog. Weil es künstlich hergestellt wurde, war es teuer. Zudem besaß es einen hohen Anteil an giftigem Kohlenmonoxid. 1959 tun sich in der Gasversorgung plötzlich neue Perspektiven auf: Die Nieder-



Bevor das Erdgas durch die Leitungen strömte, wird wie hier im Südtal das alte Stadtgas abgefackelt.

1966 werden über 20000 Gasgeräte in nur vier Monaten entweder vor Ort beim Kunden oder in der Umbauwerkstatt der Stadtwerke auf Erdgas umgestellt.



länder entdecken bei Groningen das bis dahin weltweit größte bekannte Erdgasvorkommen. Im Gegensatz zum Stadtgas ist Erdgas ein günstiges Naturprodukt. Überdies ist es viel hochwertiger, enthält nur wenige Schadstoffe und verbrennt gegenüber anderen fossilen Brennstoffen fast ohne Rückstände.

1965 schließt das Duisburger Unternehmen Thyssengas – in Rechtsnachfolge seit 1914 Fernlieferant für das Stadtgas in Bocholt – einen Importvertrag über große Mengen des Erfolg versprechenden niederländischen Erdgases ab und bietet es unter anderem den Stadtwerken Bocholt an. Da auch die Stadtverordnetenversammlung von den vielen Vorteilen der neuen Energie überzeugt ist, beschließt sie am 6. Mai 1966 den Abschluss eines Erdgaslieferungsvertrages. Ab jetzt gilt es binnen kürzester Zeit, die Gasgeräte der damals rund 12 800 Kunden auf Erdgas umzustellen. Es handelt sich dabei in erster Linie um Herde und um Durchlauferhitzer für die Warmwasserbereitung, aber auch um Heizungen. Allerdings sind das nur etwa 100, denn wer

kann sich damals schon eine Zentralheizung leisten? In den Wohnungen wird noch überwiegend mit Einzelöfen geheizt, die auf den Betrieb mit Kohle oder Heizöl ausgelegt sind.

Am 2. März 1967 sind die Umstellarbeiten bereits beendet. Das liegt sicherlich auch daran, dass sich die Stadtwerke eines niederländischen Unternehmens bedienen, das mit dieser Arbeit

schon umfangreiche Erfahrungen gesammelt hatte.

Werkleiter als „küssender Erdgasmann“

Mit der Einführung des Erdgases setzen die Stadtwerke ihre Gaspreise stark herab: Im sogenannten Vollversorgungstarif, das ist der Gaspreis für die Wohnraumbeheizung, „fällt“ der Preis von 12 Pfennig je Kubikmeter Stadt-

gas auf 15 Pfennig je Kubikmeter Erdgas. Dieser scheinbare Widerspruch ist schnell erklärt: Der Kubikmeter Stadtgas enthielt eine Wärmemenge von 5,3 Kilowattstunden, der Kubikmeter Erdgas eine von 9,8 Kilowattstunden. Umgerechnet auf eine Kilowattstunde kostete Stadtgas 2,26 Pfennig, Erdgas dagegen nur 1,53 Pfennig – also rund ein Drittel weniger. Auch die Wer-



Foto: BEW-Archiv

In den Anfängen des Erdgases in Bocholt rührte Werkleiter Dr. Paul Junker als „küssender Erdgasmann“ eifrig die Werbetrommel für die „neue“ Energie.

Am 17. Februar 1967 nimmt Oberstadtdirektor Werner Gillen die letzte Gaslaterne außer Betrieb, nun gibt es nur noch strombetriebene Laternen.



betrommel wird kräftig gerührt: Werkleiter Dr. Paul Junker macht sich einen Namen als „küssender Erdgasmann“. Das hat Erfolg: Ende 1967 setzen bereits 1300 Haushalte Erdgas zur Wohnraumbeheizung ein. Dr. Junker leitet die Stadtwerke von 1962 bis 1981.

Aus für Gaslaternen

Mit der Umstellung auf Erdgas verschwinden auch die letzten 38 Gaslaternen aus dem Bocholter Straßenbild. Das Unternehmen hatte schon in den Fünfzigerjahren damit begonnen, die Straßenbeleuchtung auf Strom umzustellen. Am 17. Februar 1967 nimmt Oberstadtdirektor Werner Gillen an der Industriestraße die letzte Gaslaterne außer Betrieb. Er leitet von 1964 bis 1983 die Stadtverwaltung. Das Gasversorgungsnetz beschränkt sich damals auf das alte Stadtgebiet Bocholts. Die heutigen Ortsteile gehörten noch zum früheren Amt Liedern-Werth. Dennoch gelingt es dem Unternehmen 1969, die Gaskonzessionen für Holtwick, Lowick und Stenern zu erhalten. 1978 kommt Hemden hinzu.



Der Gasbehälter an der Ecke Mühlenweg, Industriestraße war lange Zeit Sinnbild für die Gasversorgung in Bocholt. Der Speicher wurde im Volksmund „Gaskessel“ genannt und stand auf dem heutigen Gelände des Citroen-Autohauses. Die Stadtwerke brechen ihn 1986 ab. Das geschieht unter anderem aus wirtschaftlichen Gründen, weil das Fassungsvermögen von 15000 Kubikmetern der gewaltig gestiegenen Erdgasnachfrage nicht mehr gerecht wurde. Günstige Preise und aktives Marketing führen schnell dazu, dass sich die Anzahl der Erdgasheizter rasant entwickelt – 1966: 100 Kunden, 1970: 6400, 1975: 8800, 1980: 11700, 1985: 14200, und, 25 Jahre nach der Umstellung, 1991: 15300 Kunden. 1992 übertragen die Stadtwerke die Versorgungsaufgaben auf ihr neu gegründetes Tochterunternehmen Bocholter Energie- und Wasserversorgung (BEW). Der BEW gelingt 1996 ein großer Wurf: Das Unternehmen übernimmt die Erdgasnetze in Biemenhorst (einschließlich Lankern), Mussum und Suderwick von den Niederrheinischen Gas- und Wasserwerken



Foto: BEW-Archiv

Der „Gaskessel“, wie er genannt wurde, wird 1986 abgerissen.



Foto: Sven Beitz

Auch bei der Brennstoffzellentechnik ist die BEW vorne mit dabei.

(NGW) aus Duisburg. Die Anzahl der Erdgasheizter wächst auf einen Schlag um 2700 auf 19400 Kunden. Heute erhalten rund 90 Prozent aller Haushalte im Gasnetzgebiet der BEW Wärme aus Erdgas. Zum Vergleich: Im Bundesdurchschnitt sind es etwa 49 Prozent. Mit Ausnahme von Suderwick und Hemden kommt das Erdgas für Bocholt übrigens nicht mehr aus den Niederlanden, sondern seit dem Jahr 2000 aus Norwegen. Da es energiereicher ist, ließ sich mit ihm der gestiegene Bedarf leichter decken. Der sinkt allerdings seit Jahren. Das liegt zwar auch am sparsameren Umgang mit der Energie aufgrund besserer Technik und Wärmedämmung. Vor allem aber sind es die mittlerweile vielen milden Winter, die den Gasabsatz der BEW zurückgehen lassen. Er sinkt um über zehn Prozent von 825,2 Gigawattstunden im Jahr 2000 auf 721,1 im letzten Jahr.

Erfolgsfaktoren

Es stellt sich die Frage, warum Erdgas diesen Erfolg hatte und

immer noch hat? Da ist zum einen der Preis zu nennen, der immer im Wettbewerb mit den anderen fossilen Energien stand, insbesondere dem Heizöl. Zum anderen ist Erdgas außerordentlich komfortabel: Im Gegensatz zu anderen Energien, mit denen ebenfalls Verbrennungswärme erzeugt wird, muss es weder bestellt noch bevorratet werden. Es kommt ganz einfach gebrauchsfertig durch das Leitungsnetz nach Hause. Und zum Dritten: Erdgas hat den niedrigsten CO₂-Ausstoß aller fossilen Brennstoffe. Das erlaubt kostengünstige Emissionsminderungen, vor allem wenn moderne Technik hinzukommt. Dazu gehören bei der Stadtwerke-Bocholt-Gruppe insbesondere vier mit Erdgas betriebene Blockheizkraftwerke (BHKW), die nach dem Prinzip der Kraft-Wärme-Kopplung gleichzeitig Strom und Wärme erzeugen, sowie ein Holzhackschnitzel-Erdgas-Kombiheizwerk, weiterhin die Versorgung von Mehrparteienhäusern

mit Nahwärme aus Erdgas, eine Erdgas-Tankstelle für Autofahrer sowie eine Erdgas-Druckentspannungsanlage zur Stromerzeugung. Hinzu kommt ein Beratungszentrum vor Ort sowie ein CO₂-Einsparprogramm, mit dem die BEW vor allem Heizungsmodernisierer mit Prämien fördert, die auf erneuerbare Energien umstellen. Die Brennstoffzellentechnik zählt zum Spannendsten, was der Heizungsmarkt derzeit für Hauseigentümer zu bieten hat. Bei ihr wird Erdgas in Wasserstoff umgewandelt, um mittels Kraft-Wärme-Kopplung Strom und Wärme zu erzeugen. Diese Technik überzeugt mit einem äußerst niedrigen Energieverbrauch und schon die Umwelt durch einen geringen Ausstoß an Treibhausgasen. Sie wird sich in den kommenden Jahren sowohl in Neu- als auch in Bestandsbauten am Markt durchsetzen. Erdgas ist eben eine Energie der vielen Möglichkeiten, auf die auch in Zukunft nicht verzichtet werden kann.



Foto: Sven Betz

Warum sich der Pumpentausch lohnt und wie die Förderungen vom Staat und WattExtra beantragt werden, erklärt BEW-Energieberater Kevin Meier im WattExtra-Kundenzentrum.

Geschäftsführer des Spitzenverbandes der Gebäudetechnik VdZ. „Durch den Zuschuss amortisiert sich der Pumpentausch noch schneller als bisher.“ Auch bei der Optimierung der Heizungsanlage durch den hydraulischen Abgleich winkt dem Hausbesitzer eine Kostenerstattung von 30 Prozent. Zusätzliche Investitionen in energiesparende Technologien, wie voreinstellbare Thermostatventile, moderne Pufferspeicher oder Strangventile, intelligente Regelungen sowie die professionelle Einstellung der Heizkurve werden zu gleichen Bedingungen gefördert. Energieberater Kevin Meier von der BEW empfiehlt, den Einbau einer neuen Heizungspumpe mit diesen Maßnahmen zu kombinieren. Das reduziert den jährlichen Energieverbrauch erheblich und sorgt durch eine Abstimmung der einzelnen Anlagenkomponenten für gleichmäßig warme Räume.

Neue Förderung für Heizungsoptimierung

Jetzt Heizungspumpe austauschen

Seit 1. August gibt es eine neue Förderung für Heizungspumpen und Heizungsoptimierung. Dabei sind Zuschüsse von 30 Prozent drin

Das Bundeswirtschaftsministerium bezuschusst mit einem neuen Förderprogramm den Einbau effizienter Heizungspumpen und die Optimierung der Heizungsanlage. Stichtag ist der 1. August 2016. Wer als Hausbesitzer ab diesem Datum seine Heizung auf Vordermann bringt, profitiert ne-

ben geringeren Strom- und Heizkosten von staatlichen Fördergeldern in Höhe von 30 Prozent der verauslagten Kosten. Veralterte Technik und nicht aufeinander abgestimmte Anlagenteile treiben den Energieverbrauch beim Heizen unnötig in die Höhe – in Deutschland ist das noch bei

etwa drei Viertel aller Heizungen der Fall. Doch viele Hausbesitzer scheuen vor einer Sanierung zurück, weil sie hohe Ausgaben fürchten. Dabei kann die Effizienz einer Heizung schon mit relativ geringen Investitionen deutlich verbessert werden. Mit der jetzt neu eingeführten Förderung lassen sich Maßnahmen zur Optimierung der Heizung kostengünstig umsetzen.

Kombinieren lohnt sich

Mit 30 Prozent bezuschusst der Staat den Austausch von mindestens zwei Jahre alten Heizungspumpen durch Hocheffizienzpumpen – und das aus gutem Grund: Moderne Modelle sparen im Vergleich zu herkömmlichen Geräten bis zu 80 Prozent Energie ein. „Der Einbau einer neuen Pumpe kostet im Einfamilienhaus rund 350 Euro, sorgt aber für eine jährliche Ersparnis von bis zu 150 Euro“, erklärt Michael Herma,

Förderung vom Staat

Die Förderung vom Staat wird in zwei Schritten beantragt: Hausbesitzer erhalten vorab beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) unter www.bafa.de eine Registrierungsnummer. Nachdem der Fachhandwerker die Maßnahmen durchgeführt hat, wird auf dem BAFA-Portal ein Antragsformular ausgefüllt, das anschließend mit den notwendigen Unterlagen an das BAFA geschickt wird – eine Kopie der Rechnung, die nur die förderfähigen Maßnahmen beinhalten sollte, ist dafür meist ausreichend.

WattExtra-Förderung

WattExtra-Kunden, die ihre alte Heizungspumpe gegen ein neues Modell austauschen, erhalten obendrein eine einmalige Förderung in Höhe von 60 Euro je Heizungspumpe durch das WattExtra-CO₂-Einsparprogramm unter www.wattextra.de. Weitere Informationen zur Förderung gibt es bei der BEW unter der kostenlosen **Telefonnummer 0 800-954 954 0**.

GENERATION SMART

Fragen Sie sich auch, was Ihre Kinder tun, wenn sie ständig auf dem Smartphone tippen? Wahrscheinlich chatten sie über diese Apps gerade mit ihren Freunden

Mit **WHATSAPP** lassen sich kostenlos Text- und Sprachnachrichten sowie Bilder verschicken. Der Name erinnert an den englischen Ausdruck „What's up?“ (Was ist los?). Ähnlich wie bei einer SMS ist die Bedienung ganz einfach. Nutzer müssen sich nicht einmal gegenseitig ins Adressbuch eintragen, das geschieht automatisch durchs Speichern der Telefonnummer. WhatsApp Web überträgt alle Funktionen auf den PC: Bildcode am Bildschirm scannen und Chats per Computertastatur bearbeiten.



Mehr als eine Milliarde Menschen nutzen **FACEBOOK**, die weltweit größte Social-Media-Plattform. Auf ihr vernetzen sich Freunde und Bekannte und verfolgen mit, was diese machen und mögen. Einsteiger erstellen ein Profil mit Infos und Bildern über sich. Schließen sie Freundschaft mit anderen Nutzern, erhalten diese Zugriff auf die Profilage und können dort an der Pinnwand zum Beispiel Nachrichten schreiben. Wer nicht alles von sich preisgeben will, schaltet Inhalte nur für bestimmte Nutzer frei.

Mit der kostenlosen App **SNAPCHAT** kommunizieren Nutzer über Bilder. Nachrichten werden direkt in ein selbst aufgenommenes Foto oder Video hineingeschrieben. Das Besondere daran ist, dass die verschickten Bilder für den Empfänger maximal zehn Sekunden sichtbar sind und sich danach automatisch löschen. Gedanken darüber machen, was gepostet wird, sollte sich aber jeder trotzdem – andere Nutzer können die Fotos zum Beispiel ganz einfach per Bildschirmfoto speichern.



INSTAGRAM ist eine Art digitales Poesiealbum für aktuell etwa 400 Millionen User.

Jeder kann Bilder und Videos online stellen, sie bearbeiten und teilen. Die Follower eines Nutzers haben die Möglichkeit, die Bilder zu kommentieren und zu bewerten. Die Posts können zeitgleich auf anderen Netzwerken wie Facebook oder Twitter platziert werden. Viele Prominente (und solche, die gerne welche wären) nutzen die App gern zur Kommunikation mit Fans.



Sie interessieren sich für Musik aus dem Internet? Hier erfahren Sie alles über Musikstreaming: www.energie-tipp.de/musikstreaming

RÄTSEL

französische Hauptstadt	Ackerbaukundiger	versunkene Stadt in der Ostsee		Baumteil		Laubbaum	medizinische Injektion	Nachahmung einer Hupe	Lagebestimmung		ein Insektizid (Abk.)	LÖSUNGSWORT: 1 2 3 4 5 6 7
			3	fähig, in der Lage						6		
	7			stehende Gewässer		landsch.: Bergwerk		5			französisch: Erde	
Spion		ein Kunstleder		Baumwollhemd	1				helle englische Biere		Asphaltgrundstoff	
das „Baltische Meer“						Platzdeckchen		deutsch-franz. TV-Sender				
				arab. Zupfinstrument		Form des Ausdrucks				deutsche Vorsilbe		
Sänger der 60er (Paul)			kleine tierische Schädlinge				4		2			
sanft				griechische Unheils-göttin				französische Königsanrede				

Musik für Genießer von heute

Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und gewinnen Sie ein dnt Digitalradio

Frequenzrauschen oder Knistern, das war gestern. Digitalradio ist mehr als Radiohören, denn es bietet Sender, die ausschließlich im Digitalradio zu empfangen sind. Die dnt Jukebox 2.1 überträgt sie mit exzellenter Klangqualität in DAB+. Das Display zeigt Programm begleitende Informationen wie Songtitel, Name des Interpreten oder Albums. Über Bluetooth können Sie drahtlos Ihre Musik vom Smartphone aufs Radio streamen. Und die Weckfunktion macht die Jukebox zum Radio- wecker: Guten Morgen!



Schreiben Sie das Lösungswort unseres Kreuzworträtsels auf eine Postkarte und senden Sie diese an:

WattExtra-Energiequiz
Kaiser-Wilhelm-Str. 1
46395 Bocholt

Oder füllen Sie das E-Mail-Formular aus unter:
www.wattextra.de/energiequiz

Einsendeschluss ist der 14. Oktober 2016.

Mit der Teilnahme akzeptieren Sie die folgenden Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 14 Jahre alt sind und zuhause WattExtra haben. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Sofern sich der Gewinner auch auf eine erneute Gewinnerbenachrichtigung nicht innerhalb von zwei Monaten meldet, erlischt der Anspruch auf den Gewinn und es wird ein Ersatzgewinner ausgelöst. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zweck des Gewinnspiels erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht.