

PRÄG!

vivo!

Wir brennen
FÜR ENERGIEEFFIZIENZ



vivo! TIPP

Heizöl: Auch in
Zukunft attraktiv

vivo! MENSCHLICH

Kemptens „Kult-Bäcker“
im Interview



WÄRME



STROM



MOBILITÄT



SMARTE
ENERGIE



ENERGIE-
BERATUNG



& MEHR



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir erleben gerade ungewöhnliche Zeiten. Nichtsdestotrotz sind wir als Ihr Energiedienstleister weiterhin zuverlässig für Sie da und beliefern Sie mit Heizöl, Kraftstoffen, Pellets, Strom oder Erdgas, oder beraten Sie hinsichtlich erneuerbarer Energien wie PV-Anlagen und E-Mobilitätslösungen. In diesem vivo! erfahren Sie mehr über unsere Beratungsleistungen in Sachen Energieeffizienz (S. 3). Bei einem Besuch in der Allgäu Brennerei wird deutlich: um Energie einzusparen, reichen bereits geringe Investitionen. Auch auf anderer Ebene haben sich die Zeiten bei Präg verändert. Unser Geschäftsführer Johannes Gössling hat das Unternehmen zum ersten Januar verlassen. Er möchte sich in seiner Heimatregion Nordrhein-Westfalen neuen Aufgaben stellen. Wir bedanken uns für die tolle Zusammenarbeit und wünschen ihm von Herzen alles Gute! Und Ihnen wünschen wir nun viel Spaß beim Lesen.

IHR PRÄG-FÜHRUNGSTEAM

Marc Deisenhofer und
K.-R. Bischoff

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Adolf Präg GmbH & Co. KG | Im Moos 2 | 87435 Kempten | Tel.: 08 31 / 540 22 - 0 | E-Mail: vivo@praeg.de | WWW.PRAEG.DE | Projektleitung: Silke Teltscher
VERLAG: AZ PUBLISHING | Allgäuer Zeitungsverlag GmbH | Heisinger Straße 14 | 87437 Kempten | www.az-publishing.de
Verantwortlich für Redaktion und Anzeigen: Uli Benker | Tel.: 08 31/206 - 290 | E-Mail: benker@azv.de
Redaktion: Christian Mörken | Tel.: 08 31/2 06-53 47 | E-Mail: moerken@azv.de, Isabelle Gassama und Jana Pfeiffer | Grafik & Layout: Carina Hösle
DRUCK: AZ Druck und Datentechnik GmbH | Heisinger Straße 16 | 87437 Kempten
BILDER: stock.adobe.com: RomainQuéré (Titel), Mr. Music (S. 3, Brennkessel), Tiko (S. 12, 13, Hintergrund), by Stefanie Baum LA (S. 15, Rezeptfoto)
GRAFIKEN: panthermedia.net: Mactrunk (S. 3, 6, 12), r.Hilch (S. 3, 4, 10), kchungtw (S. 3, 12), kytalpa (S. 7), orfeev (S. 7), koctia (S. 12), Natasha_Pankina (S. 14, 15)
stock.adobe.com: vectortatu (S. 6), Christine Wulf (S. 7), Keigo K (S. 7), Francois Poirier (S. 7), leo_d (S. 9), Rassco (S. 10), moneti (S. 10, 11)
© 2020 | All rights reserved. Nachdruck, Vervielfältigung und elektronische Speicherung nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Inhalt

vivo! HINTERGRUND

Wir brennen
für Energieeffizienz
Seite 3

vivo! MENSCHLICH

Kemptens
„Kult-Bäcker“
Seite 8

vivo! UNTERWEGS

Das Meer in der Stadt
Seite 10

vivo! TIPP

Die Zukunft des Heizöls
Seite 12

vivo! PRÄG

Wir sind Präg
Seite 14

vivo! REZEPT

„Gebratene Grützwurst“
mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln
Seite 15

WWW.PRAEG.DE

WIR BRENNEN FÜR ENERGIE- EFFIZIENZ

Präg führt für größere Unternehmen verpflichtende Energieaudits nach dem Energiedienstleistungsgesetz durch und berät auch kleine und mittelständische Unternehmen zum Thema Energieeffizienz. Mit geringen Investitionen lassen sich bei der vom Staat geförderten „Energieberatung Mittelstand“ oft schon große Summen sparen, wie wir am Beispiel der Allgäu Brennerei zeigen.

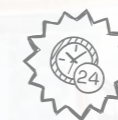
Text | Christian Mörken

Fotos | Präg





Kontakt



Christian Walther
Energiemanager & Energieeffizienzberater
Tel.: 0831 540 22 9921
Fax: 0831 540 22 12
christian.walther@praeg.de



ENERGIEBERATUNG

Die Allgäu Brennerei ist ohne Zweifel ein Allgäuer Traditionsunternehmen. Seit über hundert Jahren werden hier Spirituosen hergestellt. Heute ist die Allgäu Brennerei insbesondere für ihre edlen Obstbrände und Liköre bekannt. Es fällt nicht schwer, sich vorzustellen, dass das Brennen von Spirituosen viel Energie benötigt. Geschäftsführer Stephan Günther beschäftigt sich deshalb schon seit langem mit Möglichkeiten, hier Energie einzusparen. So wird die Abwärme des Brennprozesses genutzt, eine Photovoltaikanlage sorgt seit 2012 für Strom und die Druckluftanlage wird regelmäßig gewartet. „Das sind schon alles vorbildliche Maßnahmen“, erklärt Christian Walther. Der Umweltingenieur ist bei Präg Berater für Unternehmen zum Thema Energieeffizienz. Nach eingehender Analyse der Energiedaten der Allgäu Brennerei und einer Besichtigung des Unternehmens ist Christian Walther jedoch sicher: Auch bei der Allgäu Brennerei

sind noch Verbesserungen möglich. So ist der Energiebedarf der Wärmeerzeugung sehr hoch. Um hier Verluste möglichst gering zu halten, muss die Heizungssteuerung optimiert werden. Ebenso ist es wichtig, weitere Rohrleitungen zu isolieren. Die Eigenstromquote in der Brennerei kann durch eine weitere PV-Anlage auf dem Anbau erhöht werden. Selbst erzeugter Strom ist einfach günstiger als der aus dem Netz. Es kann im Produktionsprozess bei der Allgäu Brennerei also noch einiges eingespart werden.

KLEINE MASSNAHME, GROSSER EFFEKT

Christian Walther hat sich daneben aber auch die Abfüllung, die Verwaltung sowie den Verkauf der Allgäu Brennerei genau angeschaut und hier noch Möglichkeiten zur optimierten Energienutzung entdeckt. Oft seien nur geringe Investitionskosten nötig, um große Effekte zu erzielen. So würde eine Isolierung

der Zuleitungen für die Heizregister in der Logistikhalle dafür sorgen, dass deutlich weniger Energie entweicht. Eine relativ kleine Maßnahme mit großem Effekt. Ebenso ließen sich in der Abfüllung durch Umrüstung der Hallenbeleuchtung Ersparnisse erzielen. Dies hätte nicht nur positive Auswirkungen auf den Energieverbrauch, sondern auch auf die Kosten und nicht zuletzt die Umwelt, denn natürlich betrachtet Christian Walther auch den CO₂-Abdruck eines jeden Unternehmens und zeigt auf, wie viel CO₂ eingespart werden kann.

KLIMASCHUTZ UND NACHHALTIGKEIT

All diese Maßnahmen hat Christian Walther im Energieberatungsbericht aufgeführt, den Präg für die Allgäu Brennerei erstellt hat. In ihm ist sowohl der Gesamtenergiebedarf aufgeführt sowie die vorgeschlagenen Maßnahmen inklusive einer ausführlichen Wirtschaftlichkeitsberechnung. Christian Walther

erklärt: „Die Wirtschaftlichkeitsberechnung ist besonders wichtig. Denn wer auf einen Blick erkennt, wie schnell sich eine Investition zur Effizienzverbesserung amortisiert, ist schneller bereit, zu handeln.“

„Energieeffizienz ist für uns als Unternehmen ein wichtiges Thema. Als Familienunternehmen wollen wir auch bei Klimaschutz und Nachhaltigkeit auf dem neuesten Stand bleiben“, sagt Stephan Günther, Geschäftsführer der Allgäu Brennerei. „Natürlich habe ich Einblicke in das Energiekonzept der Produktion, aber ich kann nicht in allen Bereichen 100 Prozent Fachmann sein.“ Dafür brauche er Energieberater, die sich für ihn um den Gesamtenergieverbrauch, die Zusammenhänge der Energieflüsse sowie die staatlichen Förderungen kümmern.

Der Service von Präg hört nicht bei der Beratung auf. Auch bei der Umsetzung der definierten Maßnahmen steht Präg an der Seite der Kunden. Dazu ge-

Tipps



Umweltingenieur Christian Walther rät allen Unternehmern, aufmerksam durch die eigene Firma zu gehen. Besonders folgende Bereiche bieten oft Möglichkeiten zur Energieeinsparung:

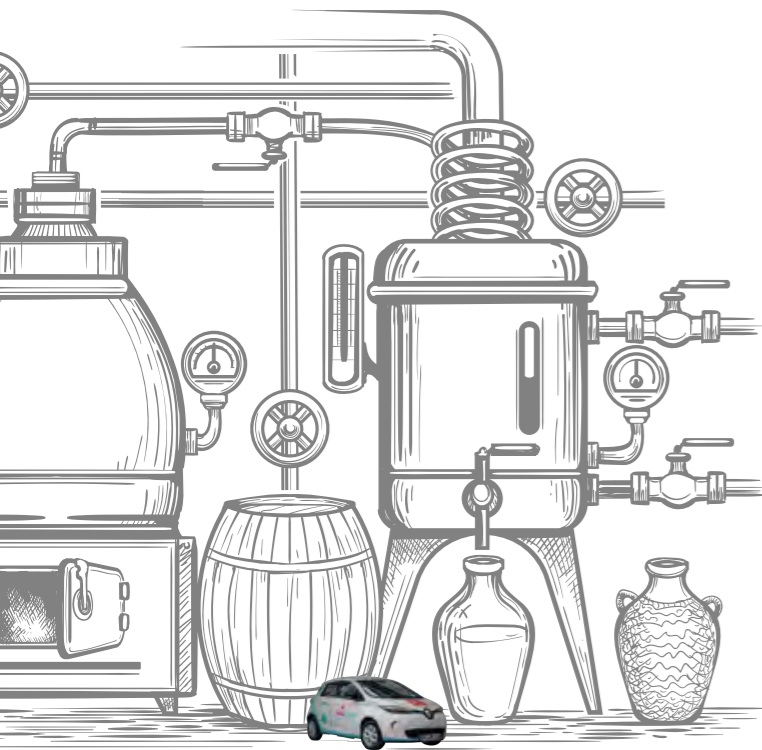
- **Druckluft-Anlagen:** Diese sollten regelmäßig auf Dichtheit geprüft werden. Zudem sollte man die Wartungsintervalle nicht nur für den Kompressor, sondern auch für das Leitungsnetz einhalten.
- **Energiecontrolling:** Gerade im produzierenden Gewerbe lassen sich durch ein sinnvolles Lastmanagement oftmals der Leistungspreis und über das Jahr gesehen hohe Kosten einsparen.
- **Fuhrpark:** Über das gesamte Jahr gesehen, fallen hier oft enorme Kosten an. Bereits die korrekte Wahl der Reifen und die regelmäßige Überprüfung des Luftdrucks ergeben hier Einsparpotenziale bei Treibstoff, CO₂ und in der Folge beim Geld.



hört auch, dass Präg die Förderfähigkeit der Maßnahmen prüft. Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) unterstützt Bestrebungen für mehr Energieeffizienz mit Förderungen. So können bis zu 80 Prozent der Kosten für eine Beratung übernommen werden. Auch die Antragsstellung hierfür übernimmt Präg. „Energiekosten sparen muss also nicht kompliziert sein“, sagt Christian Walther.

ES GEHT UM BARES GELD

Zudem zeigt es sich deutlich: Wer auf Effizienz setzt, spart langfristig. Und die Möglichkeiten sind enorm. Allein die Druckluft-Anlagen in Deutschland beanspruchen etwa sieben Prozent des gesamten industriellen Stromverbrauchs. Nimmt man Bayern allein, dann liegt das Einsparpotenzial für Energie bei Druckluft in Industrie und Gewerbe bei etwa 50 Prozent. „Da geht also bares Geld verloren – vor allem in Zeiten steigender Energiepreise“, sagt Christian Walther. Allein dieser Aspekt verdeutlicht, wie sinnvoll es ist, sich einen Energieberater ins Haus zu holen, um das eigene Einsparpotenzial zu ermessen. ■



FACTS & FIGURES

Hätten Sie es gewusst?



DAS HAT SICH GEWASCHEN

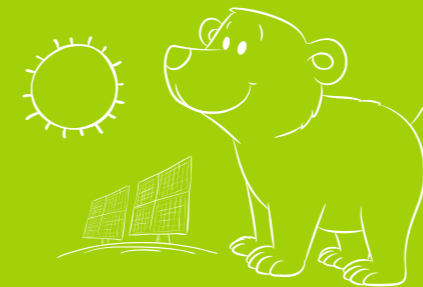
Mit der Energie, die während einer Runde Formel 1 durch das Bremsen verloren geht, kann eine Waschmaschine fünfeinhalb Tage am Stück laufen. Das heißt auch für den Straßenverkehr: Wer also vorausschauend fährt, spart Treibstoff und damit Geld.

Quelle: energieeffizienz-gefaellt-mir

WARMWASSER SPAREN

In einem durchschnittlichen Haushalt werden etwa 14 Prozent des gesamten Energieverbrauchs für das Erwärmen von Wasser benötigt. Das ist fast genauso viel Energie wie der gesamte Stromverbrauch eines Haushalts. Vielleicht das Gesicht morgens oder die Hände öfter mal mit kaltem Wasser reinigen – das erfrischt und senkt gleichzeitig den CO₂-Ausstoß. Das gilt auch in Zeiten von Corona: Denn die Wassertemperatur hat keinen Einfluss auf die Reduktion der Mikroorganismen. Viel wichtiger ist, wie lange und vor allem wie gründlich man die Hände einseift und wäscht.

Quelle: www.klima-sucht-schutz.de



SOLARTHERMIE ODER EISBÄRFELL

Keine Sorge, niemand möchte Ihnen nahelegen, dass sie die Heizung abdrehen, und sich stattdessen in ein Eisbärenfell einwickeln. Aber Eisbärenfelle sind wahre Energiewunder. Während Solarthermieanlagen bei einer Temperatur von 0° Celsius Tageslicht immerhin zu 40 und 50 % in Energie umwandeln können, nutzen Eisbärenfelle hingegen 95 % des Tageslichts, um es in Wärmeenergie zu verwandeln.

Quelle: Deutsche Institute für Textil- und Faserforschung

ENERGIE-DIÄT

Jedes Mal, wenn die Kühlschranktür geöffnet wird, entweichen bis zu 30% der Kaltluft. Im Gegenzug strömt feuchte, warme Luft in den Kühlschrank. Dadurch erwärmen sich der Kühlschrank und die Lebensmittel und der Kühlkompressor muss dies ausgleichen. Wer also weniger oft zum Kühlschrank geht, spart Energie – in doppelter Hinsicht.

Quelle: co2online.de





Schon gewusst?



KOMBI-BONUS

Kombinieren Sie Präg-Strom mit Präg-Pellets, -Heizöl oder -Erdgas und erhalten Sie einen Bonus.

Näheres unter:

WWW.PRAEG.DE

„ICH SCHÄTZE
DIE PERSÖNLICHEN
ANSPRECHPARTNER
BEI PRÄG. AUS EIGENER
JAHRZEHNTELANGER
ERFAHRUNG WEISS
ICH, WIE WICHTIG
DAS IST.“

Hubert Wipper



FRISCH GEBACKENE PROMIS

Wie viele andere Kunden auch bezieht Bäckermeister Hubert Wipper sein Erdgas bei der Firma Präg – doch dafür ist er nicht bekannt. In seinem Ofen werden kleine Berühmtheiten gebacken, die Wipper-Brezeln. Besonders in Kempten sind seine Laugengebäcke Kult.

Text | Isabelle Gassama

Foto | Hermann Rupp



Ein Hauch Antike haftet an dem Gebäude aus dem Jahr 1470. Monument der

Renaissance könnte man es nennen, ragt doch ein Schweifgiebel über dem Dach auf, wie er für die Bauzeit damals typisch war. Aber das denkmalgeschützte Haus ist nicht die eigentliche Attraktion in der Kemptner Innenstadt, sondern die Backstube im Inneren. Dort werden jene geschwungenen Laugengebäcke hergestellt, die im Allgäu Promi-Status haben: die Wipper-Brezeln.

Ort ihrer Entstehung ist die Backstube hinter dem Hauptgeschäft in der Kronenstraße. Beengt, nennt sie Inhaber Hubert Wipper, der die Bäckerei und Konditorei in zweiter Generation leitet und in Kempten zwei Filialen eröffnet hat. Keine Frage, ein denkmalgeschütztes Gebäude bringt seinen eigenen Charme mit sich, der gut zum Bild des traditionellen Handwerksbetriebes passt. Doch ein Fluch steckt wohl auch in diesem Segen, denn viel ausbauen konnte der Bäckermeister nicht. „Nur innen haben wir ein wenig umgebaut und so etwas Platz gewonnen“, erzählt er.

EINMAL HANDWERK, IMMER HANDWERK

Andererseits ist Wipper auch keiner, der Platz für übergroße Maschinen benötigt. Von der industriellen Produktion von Backwaren hält er nichts. Denn das Backen, das steht für ihn außer Frage, soll in seinem Betrieb ein Handwerk bleiben. „In den großen Betrie-

ben sind die Bäcker nur noch für einen Arbeitsschritt zuständig und stehen hinter der Maschine“, sagt Wipper und klingt beinahe empört. Anders in seiner Backstube, wo jeder Bäcker jeden Arbeitsschritt beherrscht und die Hände zu mehr berufen sind als zum Drücken von Knöpfen. Dass das Bäckerhandwerk anstrengend ist, leugnet der Inhaber nicht. Natürlich müsse man früh aufstehen. Körperlich arbeiten.

Doch all das lohnt sich für den Bäckersohn, der schon als Bub mitgeholfen hat. Der im wahrsten Sinne des Wortes ins Unternehmen hineingewachsen ist und sich auch heute nicht scheut, als Chef des Hauses in der Backstube anzupacken, wenn einmal Not am Mann ist. Seine persönliche Wertschätzung für das Handwerk zeigt sich in den hochwertigen Zutaten. Klingt zunächst merkwürdig. Nach Wippers Erklärung jedoch nicht mehr: „Es macht ja keinen Sinn, in Handarbeit zu investieren und dann an den Inhalten zu sparen.“ Weswegen er zuerst auf die Qualität und erst danach auf den Preis der Zutaten achtet.

GEHEIMNIS (FAST) GELÜFTET

Es knuspert. Da ist der Geschmack von Lauge und eine feine Salznote. So schmeckt im Allgäu ein Promi – wenn es sich um eine Brezel handelt. Was das Wippersche Geheimnis ist? Die Backweise. Anstatt im Ofen bei Umluft werden Wipper-Brezeln auf der Platte gebacken. Zum Vergleich: Das entspricht etwa jenem Unterschied, eine Pizza im Pizzaofen zu backen und nicht auf dem Blech. „Die Lauge entwickelt sich auf der Platte besser und die Kruste auch“, erklärt der Bäckermeister. Der Rest von seinem Erfolgsrezept bleibt geheim. Und – Hand auf den Bauch – wer würde schon wollen, dass der laugige Promi von der Ruhmesleiter stürzt?

Auch das Salzen ist im Allgäu besonders. Nicht grobe Körner kommen auf die Brezel, sondern feine. Denn die groben Kristalle würden laut Wipper zu intensiv schmecken. Zudem unterscheiden sich die Arbeitsschritte: Während man Brezeln mit groben Körnern bereits vor dem Backen salzt, ist es in seiner Bäckerei umgekehrt. Fertig gebacken bestreicht ein Mitarbeiter die Brezeln mit ein wenig Wasser und bestreut sie mit feinem Salz. Von Hand. Denn in der Bäckerei Wipper lebt das Handwerk noch heute hoch. ■

ERHOLSAME MEERESLUFT MITTEN IN DER ALTSTADT

Sanfte Beleuchtung in warmen Farben, ein Plätschern im Hintergrund und ein Klima wie an der Nordsee: In der Kemptner Salzgrotte kann man sich eine Auszeit gönnen – umgeben von Tonnen Himalaya-Salz.

Text | Jana Pfeiffer
Fotos | Michael Adam



„Es war ursprünglich eher eine Schnapsidee“, gibt Michael Adam, Inhaber der Kemptner Salzgrotte, zu und lacht. Der fast 35-Jährige besuchte im Urlaub in Heidelberg eine Salzgrotte und fühlte sich danach wie neu geboren. Warum sollte es so etwas nicht auch in seiner Heimatstadt geben? Ein kurzer Abstecher in der Mittagspause, um die Energiereserven aufzufüllen – das würde bei den Kemptnern sicher gut ankommen.

Zwei Jahre später setzte er seine Idee in die Tat um. Im September 2015 eröffnete Adam die Kemptner Salzgrotte unterhalb der Burghalde. Zuvor hatten mehrere LKW einer spezialisierten Baufirma rund 35 Tonnen Salz zur Baustelle gebracht, um die Wände der nachgebauten Höhle damit zu verkleiden. Den Strom für seine Salzgrotte bezieht Adam von Präg. Für den gebürtigen Kemptner sei Regionalität ein wichtiges Kriterium gewesen, weshalb er sich letztlich für den ortsansässigen Energielieferanten entschied.

WELLNESS UND GESUNDHEIT

Bis zu elf Personen haben Platz in der Salzgrotte und können 45 Minuten auf Liegen mit Kuscheldecken entspannen. „Man darf seine Alltagskleidung anbehalten und bekommt lediglich Überzieher für die Schuhe, damit das Salz geschützt bleibt“, erklärt Adam. Mit jedem Atemzug nehme der Körper wertvolle Mineralien und Mikroelemente wie Jod, Magnesium, Kalzium, Kalium und Eisen aus dem Rosa-Salz auf. Das salzige Mikroklima soll Krankheiten entgegenwirken, Heilungsprozesse unterstützen und sich generell positiv auf das Wohlbefinden auswirken. Der kleinere Salzinhalationsraum hingegen

besteht aus reinem, weißem Totem Meer Salz. Der Aufenthalt hier ist kürzer und wirke besonders befreiend auf die Atemwege.

Auf 300.000 Quadratmetern hat Adam einen Rückzugsort für gestresste Allgäuer geschaffen. Aber in der Salzgrotte geht es nicht nur um den Wellness-Effekt. Auch gesundheitsförderlich soll der Aufenthalt im Solenebel sein. „Zu mir kommen ein bis zweimal in der Woche Menschen mit chronischen Krankheiten wie Asthma, Allergien oder Hautkrankheiten“, erzählt Adam. Die solehaltige Luft verschaffe ihnen Linderung, wirke beruhigend und schleimlösend – ähnlich wie ein Tag am Meer. Neben den Salzräumen gibt es auch zwei Massagesessel.

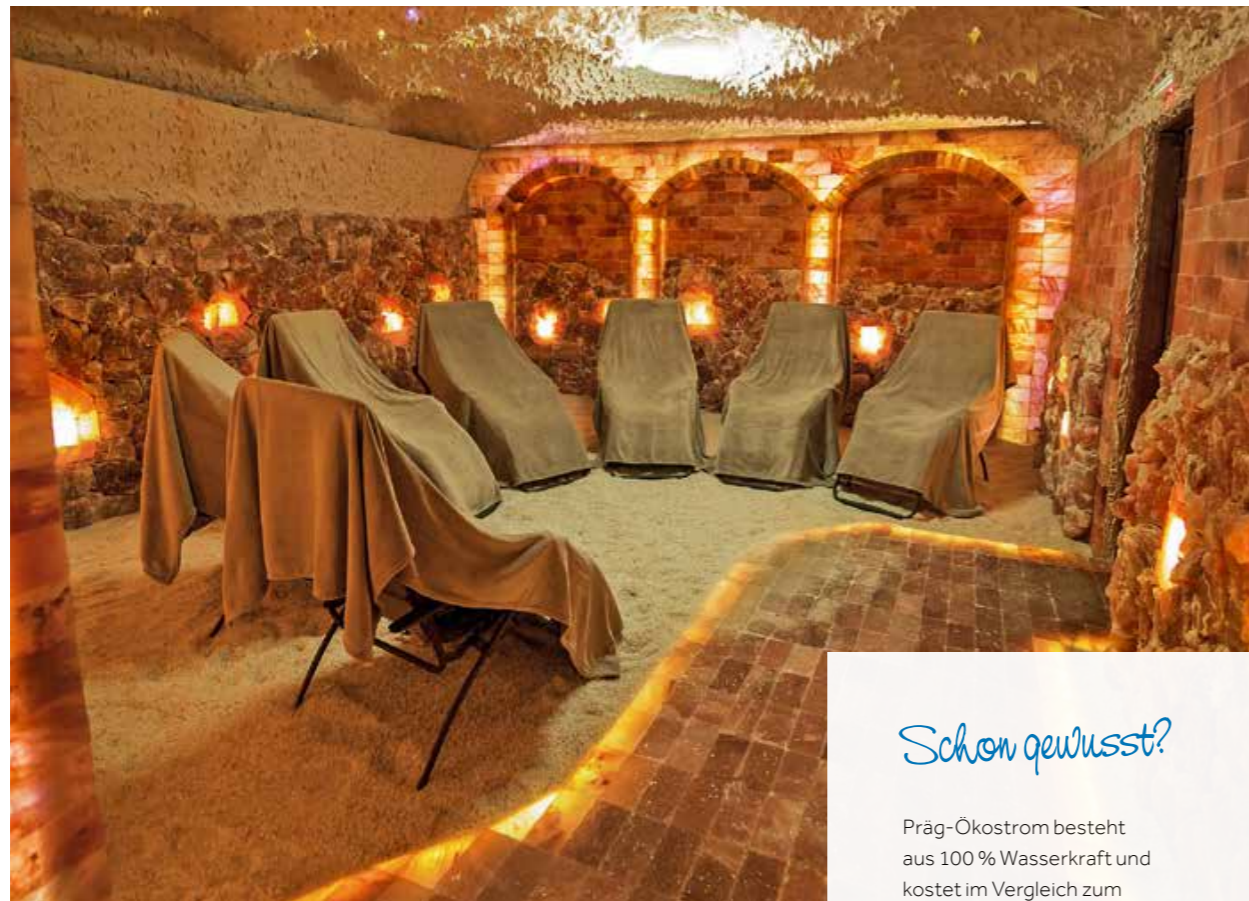
AUSZEIT FÜR DIE GANZE FAMILIE

Inzwischen sind seit der Eröffnung fast fünf Jahre vergangen. Michael Adam genießt seinen Beruf. In der Kemptner Salzgrotte sind Besucher sämtlicher Altersklassen willkommen – vom Säugling bis ins hohe Alter. Der bisher älteste Besucher war 96 Jahre alt. Für die Kleinsten und ihre Familien gibt es Kinderstunden und den Familientag an jedem ersten Samstag im Monat. Während der Nachwuchs mit Baggern im Salz buddelt, relaxen Eltern und Großeltern im Liegestuhl und tanken Kraft. ■

.....
Etwas Gutes für die Gesundheit tun und sich erholen:
Ein Besuch in der Kemptner Salzgrotte ist wie ein kleiner Urlaub vom Alltag. www.kemptner-salzgrotte.de

„FÜR MICH IST
REGIONALITÄT
BESONDERS
WICHTIG. DES-
HALB BEZIEHE ICH
MEINEN STROM
VON PRÄG.“

Michael Adam



Schon gewusst?

Präg-Ökostrom besteht aus 100 % Wasserkraft und kostet im Vergleich zum Standardstrom bei PRÄG nur einen geringen Aufpreis. Also: Versorgen Sie sich klimaneutral mit Präg-Ökostrom!

Zum Stromrechner:
WWW.PRAEG.DE



WEITERHIN SINNVOLL: ÖL-BRENNWERTTECHNIK

Die Nachricht ging durch die Medien und sorgte für Verunsicherung: Das geplante Gebäudeenergiegesetz der Bundesregierung verbiete Ölheizungen, hieß es, und zahlreiche Besitzer solcher Heizungen fragten sich, was sie nun tun müssten. In diesem Artikel informieren wir darüber, welche Änderungen vom Gesetzgeber geplant sind.

Text | Christian Mörken



Fragen zum Thema?

Wenn Sie genauere Informationen wünschen, können Sie sich gerne jederzeit an Ihren Berater bei Präg oder Ihren Heizungsfachbetrieb wenden. Dieser informiert Sie auch über alle Fördermöglichkeiten

WWW.PRAEG.DE



Die gute Nachricht vorweg: Der Bestandschutz gilt. Bestehende Ölheizungen mit Niedertemperatur- und Brennwerttechnik sollen weiter betrieben werden dürfen, auch über 2025 hinaus. Es besteht aktuell kein Handlungsdruck. All diejenigen, die effiziente Brennwerttechnik einbauen möchten, können dies noch bis Ende 2025 ohne weitere Maßnahmen tun.

Lediglich für Gas,- oder Ölkessel, die älter als 30 Jahre sind oder werden, soll es wie gehabt eine Austauschpflicht geben. Hiervon ausgenommen sind Niedertemperatur,- und Brennwertkessel, Heizanlagen in selbstgenutzten Ein,- und Zweifamilienhäusern und Kessel, deren Leistung kleiner als 4 KW oder größer als 400 KW ist.

AUCH NACH 2026 DARF MIT ÖL GEHEIZT WERDEN

Aber auch ab 2026 können weiter effiziente Öl-Brennwertgeräte installiert werden, wenn der Wärmebedarf anteilig durch erneuerbare Energien gedeckt wird, zum Beispiel mit Solarthermie oder einer Warmwasserwärmepumpe. Für eine Solarthermieanlage zur Heizungsunterstützung gibt es heute schon Fördermittel. Der Einbau einer solchen Anlage wird mit 30% der Investitionskosten unterstützt.

Ölheizungsbesitzer, die über kein Gas- oder Fernwärmenetz am Grundstück verfügen und bei denen die Einbindung erneuerbarer Energie technisch nicht möglich ist, sind laut Gesetzesentwurf übrigens von der Verpflichtung ausgenommen, erneuerbare Energien einzubinden.

LOHNT SICH EINE MODERNISIERUNG?

Ja, der Austausch einer veralteten Ölheizung gegen eine Öl-Brennwertheizung lohnt sich, denn: Der Heizölverbrauch kann dadurch um bis zu 30% gesenkt werden, die Öl-Brennwertheizung leistet einen Beitrag zum sparsameren Umgang mit Energie und sie reduziert die CO₂-Emissionen des Hauses. Zudem bleiben die Investitionskosten relativ überschaubar.

PERSPEKTIVE GRÜN, DIE ÖL-BRENNWERT- TECHNIK HAT ZUKUNFT

Schätzungsweise 3,1 von 5,5 Millionen Ölheizungen befinden sich in ländlichen Gebieten ohne Gas- oder Fernwärmeanschluss: Hier macht eine Modernisierung besonders Sinn. Wer jetzt seine Ölheizung modernisiert oder erneuert, entscheidet sich außerdem für ein zukunftsfähiges System: Zum einen ist eine Ölheizung die ideale Basis für den Einsatz erneuerbarer Energien. Sie liefert nämlich immer dann Wärme, wenn die erneuerbaren Energien nicht verfügbar sind. Zum anderen ist die Öl-Brennwerttechnik heute ein hocheffizientes, bewährtes und langlebiges Heizsystem. Die Lebensdauer hängt dabei nicht am Öl, denn dieses wird grüner: Schon heute werden in bestimmten Regionen neben dem klassischen Heizöl sogenannte Bio-Heizöle mit einer Beimischung von bis zu 10% treibhausgasreduzierter, flüssiger Brennstoffe aus nachwachsenden Rohstoffen angeboten. Der Anteil der erneuerbaren Komponenten kann in Zukunft weiter erhöht werden. Langfristig bieten insbesondere die flüssigen strombasierten synthetischen Brennstoffe (E-Fuels) das Potenzial, die Ölheizung vollständig klimaneutral zu betreiben. Mit der Ölheizung verschafft man sich zudem ein Stück Freiheit und Versorgungssicherheit: Die eigene Energie ist im Keller bevorratet und der Bestellzeitpunkt frei wählbar. Von letzterem machen gerade viele PRÄG-Kunden Gebrauch, nachdem die Heizölpreise im April auf ein Dreijahrestief gefallen sind. ■

WIR SIND PRÄG

Ein Jubiläum jagt das nächste: Vor 60 Jahre begann unser Seniorchef Gerd Deisenhofer seine Karriere bei PRÄG. 1960 trat der damals 19-jährige Krumbacher in die Fußstapfen seines Vaters und stellte von nun an wichtige Weichen für die weitere Entwicklung des Unternehmens. Mit strategischem Weitblick, Mut und unternehmerischem Tatendrang baute er PRÄG zu einem der größten mittelständischen Mineralölhandelsgesellschaften in Deutschland aus. Wichtige Marksteine waren die frühe Einführung des SB-Tankens in den 70er Jahren und die Expansion des Unternehmens im Osten nach der Wiedervereinigung. Also feiern wir auch dort Jubiläum: Seit 30 Jahren ist PRÄG in Sachsen präsent. Zunächst mit einem Verkaufsbüro in Taucha bei Leipzig, seit 1998 dann mit einer Niederlassung in Heidenau bei Dresden und seit 2004 mit einem Verkaufsbüro in Weimar. Wir bedanken uns bei unserem Seniorchef, dass er diese Weichen gestellt hat und wünschen ihm das Beste und viel Gesundheit für seinen weiteren Lebensweg.

PS: Um auf den Geschmack der anderen Region zu kommen, stellen wir auf der gegenüberliegenden Seite das Lieblingsgericht einer Kollegin vor.



FÜR DIE GRÜTZWURST:

- 800 g Blutwurst
- 150 g Speck
- 1 Zwiebel
- 1 EL Margarine
- 2 EL Majoran
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Prise Salz und Pfeffer

FÜR DIE KARTOFFELN:

- 10 Kartoffeln
- 2 l Wasser
- 1 Prise Salz und Kümmel

FÜR DAS SAUERKRAUT:

- 1 kg Sauerkraut
- 2 EL Salz
- 10 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Schuss Wasser
- 1 Prise Salz und Zucker

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 30 Minuten
Insgesamt: 45 Minuten

Gebratene Grützwurst MIT SAUERKRAUT & SALZKARTOFFELN

Grützwurst - Für 4 Portionen

FÜR DIE GRÜTZWURST:

Schneiden Sie den Speck in kleine Würfel. Lassen Sie dann etwas Margarine in den Topf und geben Sie den Speck dazu. Nun alles auf kleiner Flamme zerlassen und währenddessen die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln nicht zu klein schneiden, sonst verbrennen sie. Anschließend die geschnittenen Zwiebeln zu dem zerlassenen Speck in den Topf geben. In einer Suppentasse etwas von dem ausgelassenen Speck und der gerösteten Zwiebel für das Sauerkraut zurück stellen.

Ziehen Sie die Pelle von der Blutwurst ab und schneiden Sie die Wurst klein. Dann geben Sie die Wurst zu dem

Speck und der Zwiebel in den Topf. Mit Majoran würzen, das gibt den typischen Blutwurstgeschmack. Dann alles langsam köcheln lassen. Mit einem Schneebesen die Blutwurst glatt machen, sodass sie sich im Topf komplett auflöst und schön cremig wird. Solange köcheln lassen, bis sie ganz zerfallen ist und ein dicker Brei entsteht. Anschließend zwei Esslöffel Semmelbrösel in den Topf geben. Wenn die Blutwurst Blasen wirft, sofort vom Herd nehmen.

FÜR DIE KARTOFFELN:

Die Kartoffeln waschen und schälen. In den Topf geben, Wasser darauf und einen halben Teelöffel Salz dazu. Zum Kochen bringen.

FÜR DAS SAUERKRAUT:

Das Sauerkraut in den Topf geben. Den zurückgestellten Speck und die Zwiebeln dazu geben. Gewürze und Wasser hinzugeben. Alles gut durchrühren und auf kleiner Flamme erwärmen. Mit Zucker abschmecken.



GEWINNSPIEL

Wir haben im PRÄG vivo unser E-Auto versteckt! Haben Sie es gefunden?

Dann schreiben Sie uns unter vivo@praeg.de auf welcher Seite. Unter allen richtigen Lösungen verlosen wir **10 Energiegutscheine im Wert von 100 € (brutto)**. Einsendeschluss ist der 31.10.2020. Bitte geben Sie auch Ihre Post-Adresse für den Versand des Gutscheins an.

Bei Teilnahme erklären Sie sich automatisch mit der Veröffentlichung Ihres Namens im Falle des Gewinns einverstanden.



DIE GEWINNER des Suchspiels

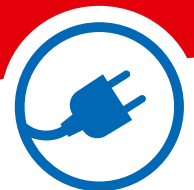
Margret Schropp, Sulzberg
Sabrina Mieth, Malschwitz
Karl & Renate Wenzel, Oberrieden
Robert Beiwinkler, Kaufering
Gabriele Ströer, Augsburg
Walther Wagner, Augsburg
Jürgen Vollrath, Großpösna
Eva Spöttle, Sulzberg
Angela Settele, Stötten
Uwe Münzberger, Sebnitz



**Sie sind zufrieden mit
uns? Dann empfehlen
Sie uns gerne Ihren
Freunden!**



WÄRME



STROM

FREUNDE-WERBEN AKTION. WER PRÄG EMPFIEHLT WIRD BELOHNT.

... und erhält bei Abschluss eines Strom- oder Gasvertrags, bzw. Heizöl- oder Pelletauftrags durch einen Freund einen Tankgutschein im Wert von 30 €* bzw. 15 €**. Dazu einfach Ihren Freund bitten, Sie bei Bestellung als Empfehlenden anzugeben – am besten mit Ihrer Kundennummer. Wir freuen uns auf Ihre Empfehlung!

*Bei Vermittlung eines Stromvertrags von mind. 1.500 kWh/Jahr oder eines Erdgasvertrags von mind. 10.000 kWh/Jahr an einen Neukunden.

**Bei Vermittlung eines Pelletauftrags von mind. 1,5 t oder eines Heizölauftrags von mind. 1.500 l an einen Neukunden – gilt nicht bei Sammelbestellungen.