

m.agazin

25.
Ausgabe
mit Jubiläums-
Gewinnspiel



Super Markt

Der Mühlheimer Wochenmarkt
und seine Händler

Seite 3

SCHNELL

Stadtwerke-Strom
macht mobil

Seite 6

NEU

Das Schanz macht
viele anders

Seite 8

SICHER

Die Bereitschaftspolizei
macht einen guten Job

Seite 10



m.ein Wort in eigener Sache

Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Kunden und Noch-nicht-Kunden,

mit dieser Ausgabe unseres m.agazins wende ich mich nun zum 25. Mal an dieser Stelle und in dieser Form an Sie. Und darüber freue ich mich sehr. Denn die bislang 25 Ausgaben unseres m.agazins, die wir mittlerweile erreicht haben, empfinden wir nicht zuletzt als Ausdruck seiner Akzeptanz bei Ihnen, unseren Leserinnen und Lesern.

Unter uns gesagt: Mit 25 Ausgaben über einen Zeitraum von über sechs Jahren hatte am Anfang eigentlich niemand von uns gerechnet. Dass es aber dann doch so viele geworden sind, verdanken wir vor allem auch der Vielfalt und dem Reichtum unserer Stadt an Menschen und Menschlichem, Geschichte und Geschichten, Ereignissen und Anekdoten. Und einem schier unerschöpflichen Potenzial an Engagement füreinander und Interesse aneinander.

Das alles bietet mehr als ausreichend Stoff und ermutigt uns, Ihnen unser m.agazin auch weiterhin in bewährter Form anzubieten. Diesmal mit Mühlheimer Markt- und Polizeigeschichten, einem Bericht über den Stand der Elektromobilität in Mühlheim und natürlich unserem Jubiläums-Gewinnspiel.

Damit wünsche ich Ihnen wie immer viel Spaß bei der Lektüre und uns allen viele weitere Ausgaben unseres m.agazins.

Ihr Wolfgang Kressel

Herausgeber
Stadtwerke Mühlheim am Main GmbH
Verantwortlich: Wolfgang Kressel
Redaktion: Eva-Franziska Kressel

Kontakt
Dietesheimer Straße 70, 63165 Mühlheim am Main
Telefon 06108 6005-53, Telefax 06108 6005-55
magazin@stadtwerke-muehlheim.de

m.agazin der Stadtwerke Mühlheim wird kostenlos an alle Haushalte in Mühlheim verteilt.

Inhalt

2
Editorial

3
Super Markt
Der Wochenmarkt in Mühlheim

6
E-Mobilität
Eine Vision in der Praxis

8
Das Schanz
Neustart mit neuer Führung

10
Die Bereitschaftspolizei
Seit 66 Jahren in Mühlheim



13
Wir so
Neues von den Stadtwerken

14
Das Jubiläums-Gewinnspiel
Tolle Gutscheine für treue Leser

15
Linsenlasagne
Kaweckis Koch-Kolumne

Produktion
Layout: Peter Münch Werbeagentur
Texte: Jochen List
Fotos: Katrin Schander (sofern nicht anders angegeben)
Druck: Druckstudio Mühlheim
Auflage: 14.800

Donnerstags ab 8 in Mühlheim: eine Marktanalyse

Jeden Donnerstag herrscht in der Bahnhofstraße schon in den frühen Morgenstunden diese Art von Umtriebigkeit, die gewöhnlich etwas Besonderes ankündigt. In diesem Fall ist es der Aufbau der Stände des Wochenmarktes mit seinem Angebot frischer Produkte von Fisch bis Käse, Gemüse bis Brathähnchen und seinen Händlern aus Mühlheim und von außerhalb, die die Bahnhofstraße für einen Vormittag in eine Marktstraße verwandeln. Neben den Auslagen der Mühlheimer Geschäfte sind es die Stände, die man nur einmal die Woche in Mühlheim sieht, die so typisch sind für diesen Markt. Sie kommen von außerhalb, sind in der ganzen Region unterwegs und gehören dennoch zu Mühlheim wie die Bahnhofstraße.



Feinkost Bozkurt

Feines aus dem Süden

Die Bozkurts kommen aus Karlsruhe, wo Vater Cagatay das Unternehmen 1993 gegründet hat. Heute arbeiten die beiden Söhne Cengiz und Caglar im Verkauf und der Vater leitet die Produktion mit vier Küchenmitarbeitern. Alle Rezepte werden von ihm selbst kreiert, das Sortiment wird laufend weiterentwickelt.

Seit Sommer 2002 kommen die Bozkurts nun nach Mühlheim und darüber hinaus mit ihren beiden Marktwagen auch noch nach Offenbach, Langen, Maintal und Hanau.

Die Rohwaren von Feinkost Bozkurt kommen aus Italien, Spanien und Griechenland. Besondere Spezialitäten sind Parmesan-Oliven, süße Paprika aus Südafrika, eingelegter Schafskäse und Artischocken aus Spanien.

Wie den meisten Marktleuten macht es den Bozkurts Spaß, jeden Tag auf einen anderen Markt zu gehen, neue Leute kennenzulernen und Kunden zu bedienen. Was die Mühlheimer besonders mögen, wissen die Bozkurts auch: Es ist insbesondere der Frischkäse, der frische Mozzarella und das eingelegte Gemüse.

Und was die Bozkurts besonders mögen: Im Gegensatz zu den anderen Märkten hat Mühlheim eine Marktstraße. Da wird eher flaniert und dabei eingekauft. Da ist alles ein bisschen entspannter.



Caglar Bozkurt und Verkäuferin Ludmila Samawolch



Alban Rexha

Harrys Obstecke

Die Geschichte von Alban Rexha

Als Alban Rexha im Jahr 2000 vom Kosovo nach Deutschland kam, hatte er gleich begonnen, sich neben der Schule Geld auf einem Obststand zu verdienen. Sehr schnell hatte auch sein Chef damals Vertrauen zu ihm gefasst und schon nach 7 Monaten intensiven Deutschlernens durfte Alban Rexha Kunden bedienen.

Sie haben es sicher schon erraten: Alban Rexhas Geschichte spielt am Marktstand Harrys Obstecke, den er mittlerweile führt. Weil sein Chef ihn immer wie einen Sohn behandelt hat, hat er ihn dann vor sieben Jahren gefragt, ob er das Geschäft übernehmen möchte, da er sich zurückziehen wollte. Und so steht Alban Rexha seit vier Jahren jeden Donnerstag auf dem Mühlheimer Markt und verkauft seinen Kunden vorwiegend regionales Obst von bester Qualität.

Und sein ehemaliger Chef? Der arbeitet auch heute noch gelegentlich bei ihm mit und die beiden verstehen sich bestens.

Wer Alban Rexha kennt, weiß: Er ist ein richtiger Marktmensch. Er nimmt teil am Leben seiner Kunden, man erzählt sich auch mal persönliches und Alban Rexha verspricht dabei stets gute Laune, scherzt und lacht. Ein ganz besonderes Kundenverhältnis, zu dem ihn seine Kunden inspirieren, wie er sagt.

Gekauft wird besonders saisonales Obst wie Kirschen, Erdbeeren, Aprikosen, Nektarinen und Pflaumen. Anders ist es beim Gemüse, wo eigentlich immer ein konstantes Sortiment angeboten wird.

Was Mühlheim für Alban Rexha speziell macht: Der hohe Stammkundenanteil. Und insgesamt geht alles etwas ruhiger und gemütlicher zu in Mühlheim, sagt er.



Holger und Andrea Wotke sowie Dagmar Bock (links)

Hähnchen Wotke

Von Anfang an dabei

Auch Holger Wotke ist in einer Familie von Marktleuten aufgewachsen. Schon die Großmutter und die Eltern waren mit einem Gemüsestand auf Märkten gewesen. Als Kind war er oft dabei und ist in diese Markttradition hineingewachsen. Sein eigenes Unternehmen gründete er dann 1989. Kein Gemüse, Hähnchen sollten es sein.

Holger Wotke ist seit den Anfängen des Mühlheimer Marktes mit seinem Stand dabei. Und zusätzlich auch noch in Offenbach und Dietzenbach vertreten.

Wie alle echten Marktleute liebt Holger Wotke den Kontakt zu seinen Kunden. Er liebt die Atmosphäre, mag es unter Menschen zu sein und sagt, dass sein ganzes soziales Leben auf den Märkten stattfindet. Und zwar ganz ohne Facebook. Über die vielen Jahre sind dabei gute Kontakte und auch Freundschaften entstanden.

Natürlich mögen die Mühlheimer in erster Linie Holger Wotkes knusprige Brathähnchen, sie kaufen aber auch das Putengyros, die Pommes und den Krautsalat.

Was der Mühlheimer offensichtlich gerne macht: nicht nur für den direkten Verzehr, sondern gleich für das Mittagessen der ganzen Familie einkaufen. „Dann gehen schon mal vier, fünf ganze Hähnchen über die Theke“, freut sich Holger Wotke.



Matthias Häcker



Matthias Häcker Käsespezialitäten

Alles Käse. Alles gut.

Die Eltern haben das Unternehmen 1977 in Stuttgart gegründet und sind die ersten vier Jahre tatsächlich von dort auf den Markt nach Mühlheim gefahren. 1981 erfolgte dann der Umzug nach Seligenstadt. Schon als Kind ist Matthias Häcker mit auf die Märkte gefahren und hat mit den anderen Marktkindern gespielt. Später hat er dann mitgearbeitet und ist in das Unternehmen eingestiegen, das er vor ca. 20 Jahren schließlich ganz übernommen hat.

Im Sortiment sind 150 bis 200 Käsesorten, vornehmlich aus Frankreich und der Schweiz. Sein eigener Favorit ist der belgische Ziegenkäse (ein Hartkäse nach dem man ihn unbedingt fragen sollte). Aus eigener Herstellung gibt es Kochkäse und verschiedene Frischkäse.

Matthias Häcker liebt seine Kunden und die Stimmung auf dem Markt. Er mag das direkte Feedback und sagt, dass er eigentlich nur nette Kunden hat. Viele von ihnen Stammkunden, von denen er genau weiß, was sie mögen und kaufen. Der Mühlheimer, so Matthias Häcker, kauft im Übrigen ganz offensichtlich gerne auf dem Markt ein, liebt das Miteinander und den Austausch. Und, was er ebenfalls beobachtet, ist das zunehmende Qualitätsbewusstsein seiner Kunden.

Fisch Augustin

Vom Meer nach Mühlheim

Auch Fisch Augustin aus Bruchköbel wurde schon in den 1970er-Jahren gegründet. Auch Kerstin Augustin ist schon als Kind mit ihren Eltern mit auf die Wochenmärkte gefahren. Und schließlich hat auch sie später (1996) das Unternehmen in eigener Verantwortung übernommen.

So sieht die klassische Karriere von Marktleuten aus. Wer einmal dabei ist, kommt nicht mehr davon los. Und seit es den Markt in der Bahnhofstraße gibt, ist Kerstin Augustin auch jeden Donnerstag in Mühlheim dabei.

Mit einem zweiten Wagen ist Fisch Augustin darüber hinaus von Dienstag bis Samstag auf Frankfurter Wochenmärkten vertreten.

Woher der frische Fisch von Augustin kommt: zu 90% direkt aus Bremerhaven. Es gibt aber auch Matjes aus Holland und Forellen aus der Rhön. Und ab Mitte September 2018 wird Kerstin Augustin wieder selbstgeräucherte Forellen anbieten.

Was Kerstin Augustin am meisten Spaß an der Arbeit als Markthändlerin macht, ist, dass jeder Tag anders ist und der Umgang mit den Kunden so viel Abwechslung bringt. Kerstin Augustin hat viele Stammkunden, zu denen persönliche Kontakte entstanden sind. Kein Vergleich, meint sie, zu der Anonymität in den Supermärkten.

Den Mühlheimer Markt schätzt Kerstin Augustin vor allem wegen der Mühlheimer sehr, die sie als „angenehme Zeitgenossen“ bezeichnet, die auch mal von sich erzählen. Und auf die Frage, was die Mühlheimer denn gerne bei ihr kaufen, hat sie auch eine Antwort parat: „Die Fischbrötchen, die sind seit Jahren der Renner.“



Agata Lewczuk, Verkäuferin bei Fisch Augustin



E-Mobilität in Mühlheim

Eine Vision bewährt sich in der Praxis

Wallbox m.charge Eco 2.0
für zuhause mit einer Ladeleistung von 3,7 kW bis 11 kW mit einem Ladepunkt.
Im Contracting schon ab 25 Euro pro Monat bei 10 Jahren Laufzeit.



Wallbox m.charge Pro
für Gewerbe, Mehrfamilienhäuser und Privatkunden. Ladeleistung von 3,7 kW bis 22 kW je Ladepunkt. Auch mit zwei Ladepunkten verfügbar.



Darüber, dass die Mobilitätswende an Fahrt aufnimmt, hatten wir schon in einem Beitrag der vorletzten Ausgabe unseres m.agazins ausführlich berichtet. Ebenso darüber, dass sich die Stadt und die Stadtwerke Mühlheim als Anbieter von Ökostrom frühzeitig auf diese Entwicklung eingestellt haben und das auch weiter tun.

Und zwar vor allem mit dem Aufbau einer Struktur von öffentlichen Ladestellen und Wallboxen für E-Autos und E-Bikes.

Etwa am Brückenmühl-Parkplatz oder an der Dietesheimer Straße.

Mittlerweile hat sich die Situation für Autos mit Verbrennungsmotoren, etwa durch die ersten Fahrverbote für ältere Dieselmotoren in deutschen Städten (Hamburg, Stuttgart und jetzt auch Frankfurt), weiter verschärft.

Das heißt für uns alle: Die E-Mobilität wird schneller kommen, als mancher denkt. Grund genug für die Stadtwerke, die Struktur an Ladestellen in Mühlheim weiter auszubauen und darüber hinaus Möglichkeiten anzubieten, Ladevorgänge für E-Mobile zuhause und am Arbeitsplatz durchzuführen.

Laden zuhause oder im Unternehmen

Zunächst: Für uns als Stadtwerke ist es wichtig, sicherzustellen, dass nur geprüfte Produkte von guter Qualität eingebaut und eingesetzt werden. Das ist der grundsätzliche Anspruch hinter unserem mittlerweile breiten Angebot von Ladeinfrastruktur für private und gewerbliche Nutzer:

Das Wallbox-Contracting: der Einstieg ab 25 Euro monatlich

Sie sind an einer Wallbox bzw. Ladestation interessiert, scheuen aber die Kosten für die Anschaffung? Kein Problem: Wir von den Stadtwerken Mühlheim bieten Ihnen Ihre neue Wallbox nun auch im Contracting an.

Das heißt: Sie mieten eine Wallbox mit Vollgarantie und Wartung über 10 Jahre bei den Stadtwerken an, statt sie zu kaufen. Und das Ganze (bei einer Laufzeit von 10 Jahren) bereits ab 25 Euro monatlich.

Der Stadtwerke E-Mobilitäts-Check: Können Sie zuhause laden?

Bevor Sie sich mit dem Kauf einer Ladestelle für zuhause beschäftigen, klären wir für Sie, ob die Voraussetzungen für die Installation einer Ladestelle bei Ihnen gegeben sind. Das heißt bei uns *E-Mobilitäts-Check* und ist die Grundlage für unser individuelles Contracting-Angebot an Sie.

Die Kosten für den E-Mobilitäts-Check (Privatkunden 149 Euro, Gewerbekunden 289 Euro) erhalten Sie bei der Installation einer Ladestelle durch uns angerechnet.

Die Ladestelle muss zum Unternehmen passen: Angebote für Gewerbekunden

Angebote für Gewerbekunden müssen vor allem eines sein: maßgeschneidert und abgestimmt auf die Flottenzusammensetzung und das Nutzungsverhalten der Mitarbeiter. Wir bieten Lösungen, die sicherstellen, dass die Kosten den Mitarbeitern fahrzeuggenau zugeordnet werden können.

Zu Ihrer Information: Wenn Mitarbeiter beim Arbeitgeber Fahrzeuge aufladen, ist der Strom nicht als geldwerter Vorteil zu versteuern.

Mehr brauchen mehr: Lademanagement für Mehrfamilienhäuser

Mehr Nutzer, mehr Technologie. Sie wohnen im Mehrfamilienhaus und sind nicht der einzige Bewohner, der Interesse an einer Ladesäule hat: Wir können Ihnen bei der Umsetzung mit einem Lademanagementsystem helfen und die Ladevorgänge benutzergenaue abrechnen.

Anschaun und ausprobieren

Sie möchten sich eine Wallbox genauer ansehen und ausprobieren? In unserem Kundenzentrum wartet eine auf Sie. Wir haben ein Display mit jeweils einer Wallbox für den Privatbereich mit 3,7 kW und eine Wallbox für gehobene Ansprüche für Privatpersonen, Hausgemeinschaften sowie Gewerbekunden mit 22 kW verfügbar.

Auch bei Anlagen mit besonders hohen Leistungsanforderungen (DC Schnellladestationen) können wir Sie unterstützen. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Fachmann Herr Rüdiger Jung unter der 06108 6005-95. Er berät Sie gerne.

Laden unterwegs

Für alle Mühlheimer, die nicht selbst für eine Ladeinfrastruktur sorgen können, bieten die Stadtwerke mit der neuen Schnellladestation an der Dietesheimer Straße sowie mit der Ladestation am Brückenmühl-Parkplatz eine Lösung an, bei der zwei PKW gleichzeitig laden können.

Die alte Ladestation am Brückenmühl-Parkplatz wird dafür in Kürze komplett erneuert.

Bezahlt werden kann dabei über die m.charge-Ladekarte der Stadtwerke Mühlheim, die im Kundenzentrum der Stadtwerke erhältlich ist. Dafür muss ein Ladekarten-Vertrag abgeschlossen werden. Die Abrechnung der Tankgebühren erfolgt monatlich. Und die Rechnung wird im Online-Kundenportal der Stadtwerke Mühlheim zur Verfügung gestellt. Selbstverständlich kann mit der m.charge-Ladekarte an jeder Ladesäule des Ladenetz-Stadtwerke-Verbundes zu den Konditionen der Stadtwerke Mühlheim getankt werden.

Fahrzeughalter, die auf der Durchreise sind und über keine Ladekarte verfügen, können ebenfalls an unserer Ladesäule tanken. Sie müssen dazu einen an der Ladesäule befindlichen QR-Code einlesen und eine Web-App öffnen. Anhand dieser App können die jeweiligen Ladepunkte angesteuert werden. Die Zahlung erfolgt über ein PayPal-Konto (eine Zahlung per Kreditkarte ist leider nicht möglich).

Zur Zahlungsabwicklung haben sich die Stadtwerke dem Verbund „Ladenetz“ angeschlossen, was eine ganze Reihe von Vorteilen für unsere Kunden mit sich bringt.

So können unsere Kunden zu den sicheren Stadtwerke-Konditionen mit der Ladekarte m.charge europaweit an 12.000 Ladepunkten im gesamten Netzwerk tanken.

Die App von Ladenetz ermöglicht es darüber hinaus, in Echtzeit auf einen Blick zu sehen, wo sich die nächste freie Lademöglichkeit befindet.

Mehr dazu erfahren Sie unter:
www.ladenetz.de

Und mehr zum Thema Elektromobilität in Mühlheim erfahren Sie sicher in einer der nächsten Ausgaben unseres m.agazins.



Die Schnellladestation an der Dietesheimer Straße vor dem Gebäude der Wohnbau



Yannic Bill, Andreas Jung, Barbara Knies, Tobias Schmitt und Thorsten Bauch wagten vor kurzem den Neustart des Schanz.

Schanz, die Zweite: Eine Mühlheimer Institution erfindet sich neu

20 Jahre nach seiner Gründung wagt das Schanz einen Neustart. Mit neuen Verantwortlichen, neuen Ideen und der alten Mission, ein breites Kulturangebot für möglichst viele Mühlheimer auf die Beine zu stellen.

Was in Hollywood gilt, kann auch in Mühlheim nicht falsch sein: Erfolgreich ist, wer sich regelmäßig neu erfindet und an die Erwartungshaltung seiner Zielgruppen anpasst.

Nicht zuletzt deshalb gab es in diesem Frühjahr beim Schanz so etwas wie einen kleinen Neustart. Nachdem der Vereinsvorstand bereits im November 2017 verjüngt wurde, bekam im April 2018 auch die GmbH eine neue Geschäftsführung. Der bisherige Geschäftsführer Ralf Klose hatte aus privaten Gründen aufgehört.

Mit Barbara Knies und Andreas Jung stehen nun für die Main-Schwein GmbH, die das Restaurant betreibt, zwei neue Namen im Handelsregister.

Ehrenamtlich war Barbara Knies schon lange in der „Kulturfabrik eigenArt“ aktiv. Der Verein organisiert die Veranstaltungen im Schanz und Knies führte die Kasse, denn die 52-Jährige ist als gelernte Bankkauffrau prädestiniert fürs Finanzielle. Und so hat sie nun auch die Buchhaltung und die Verwaltung für den Firmenableger hinterm Schanz übernommen.

Andreas Jung gehört mit seinen 21 Jahren sicherlich zu den jüngsten Geschäftsführern in der Republik. Dabei ist er kein Neuling, denn er arbeitete im Schanz bereits in der Küche und hinterm Tresen. Seine Geschäftsführung im Schanz muss er mit seinem Bioinformatik-Studium in Frankfurt koordinieren.

Seit dem 1. April hat das Schanz auch einen neuen Küchenchef. Die Nachfolge von Ralf Klose hat Tobias Schmitt übernommen. Der 27-Jährige wechselte vom „King Creole“ in Frankfurt ins Schanz. Zweimal im Monat bietet er sein Format „Tobis Teller“ an. Nähere Infos zu den wechselnden Menüs sind auf der Internetseite und auf Facebook zu finden. Gerade hat er die Speisekarte für Herbst und Winter erstellt – ein bunter Mix aus Deftigem, Hessischem und Snacks von locker-leicht bis mächtig-prächtig.

Im Gespräch erzählen uns Barbara Knies und Andreas Jung sowie Yannic Bill, der



neue Vorsitzende der Kulturfabrik, und sein Stellvertreter Thorsten Bauch, wie sie sich die Weiterentwicklung des Schanz vorstellen.

Thorsten Bauch, der einzige, der von der Gründermannschaft noch im Vorstand ist, erinnert sich gerne an die Geschichte der Gründung. Er berichtet von Gönner und Mäzen Hans-Günter Zach, der die Gründung mit Spenden unterstützt hat, der Vermieter der Halle ist und das Schanz auch heute noch tatkräftig fördert.

„Das Ganze hat sich einfach über lange Zeit hin entwickelt“, fasst Thorsten Bauch die Zeit nach der Gründung zusammen. „Am Anfang gab es nur eine Worscht und ein Baguette, dann haben sich die Ansprüche geändert und das Angebot wurde größer. Auch wurden mit der Zeit mehr Veranstaltungen gebucht.“

Und nun? Wird nun alles anders?

Nein, sicher nicht. Konstanz auf dem Teller und im Service sind Attribute, die sich das neue Schanz-Gastroteam zum Ziel gesetzt hat. Wichtig ist zudem die stete Kommunikation mit den Gästen. Und das, darin sind sich die Schanz-Macher einig, ist nicht nur Aufgabe des Servicepersonals. Auch Vereinspräsident Yannic Bill sucht den permanenten Austausch.

Intern sind die Aufgaben nun auf mehrere Schultern verteilt. So kümmert sich Barbara Knies um die finanziellen und organisatorischen Angelegenheiten, Andreas Jung ist

für die Theke und den Service verantwortlich und der neue Küchenchef, Tobias Schmitt, kümmert sich vorrangig um die Küche. Jeder arbeitet in seinem Spezialgebiet und ist so auch nicht überlastet.

Mit seinen Räumlichkeiten von klein und schnucklig (Wohnzimmer) über lauschig-sommerlich (Biergarten) bis groß und mit Bühne (Saal) bietet sich das Schanz neben Kulturveranstaltungen aller Art auch für Feierlichkeiten jeglicher Form an. Hochzeiten, Geburtstage – aber auch Veranstaltungsreihen mit regionalen Partnern wollen die Schanz-Organisatoren weiter ausbauen.

„Wir möchten das Schanz aktiv weiter gestalten. Das ist ein stetiger Prozess, kein Zustand.“

Das Schanz will den „mitgealterten Stammgästen“ natürlich weiter eine Heimat bieten, aber auch die Jugend wieder ins Haus holen. „Beiden versuchen wir mit Veranstaltungsreihen gerecht zu werden“, sagt Yannic Bill. Dafür stehen Dauerbrenner wie das Pubquiz oder AB/CD-Weihnachtskonzerte, aber eben auch neue Formate, in denen lokale Bands oder DJs eine Rolle spielen werden.

Eine der ersten Aktionen im Zusammenhang mit dem kleinen Neustart des Schanz war die Erweiterung der Öffnungszeiten von Montag bis Mittwoch von 18.00 Uhr bis Mitternacht und Donnerstag bis Samstag von 19.00 bis 1.00 Uhr. An diesen Tagen finden dann auch für gewöhnlich Veranstaltungen statt.

Mit den vielen neuen Impulsen will man im neuen Schanz aber nicht nur etwas Tolles schaffen und Neues voranbringen. Die neuen Verantwortlichen denken auch an den Auftrag, den das Schanz als Kulturverein hat. Und das heißt unter anderem, junge Künstler zu fördern und ein breites Kulturangebot für möglichst viele Mühlheimer zu schaffen.





Polizeihauptkommissar Knust und wie er und die Bereitschaftspolizei nach Mühlheim kamen

Ralf Knust wird 51, und er ist Polizeihauptkommissar (3 Sterne). Und zwar in der Aus- und Fortbildungseinheit der III. Bereitschaftspolizeiabteilung in Mühlheim, wo er als Polizeitrainer für den polizeipraktischen Dienst und damit das 19 Wochen dauernde Grundlagentraining für alle jungen Polizisten verantwortlich ist.

Polizeihauptkommissar Knust stammt eigentlich aus Cuxhaven und wollte schon als Kind unbedingt Polizist werden. Da sein Vater aber den Wunsch hatte, sein Sohn solle „was richtiges lernen“, machte Ralf Knust erst einmal eine Schreinerlehre. Immer mit dem Ziel vor Augen, eines Tages doch zur Polizei gehen zu können. Anfang der 90er-Jahre war es dann auch soweit.

Ralf Knust hatte bemerkt, dass es die meisten offenen Stellen für den Polizeidienst in Hessen gab, zögerte nicht, ließ Cuxhaven Cuxhaven sein und begann seine Ausbildung für den Polizeidienst in Kassel. Von wo er nach seiner praktischen Ausbildung nach Mühlheim versetzt wurde: zur III. Bereitschaftspolizeiabteilung, die wiederum ihre ganz eigene Geschichte hat:

Die III. BPA in Mühlheim ...

Begonnen hatte alles am 11.04.1952. Das ehemalige Kreiserziehungsheim in Mühlheim bot sich als Provisorium für den neu aufzustellenden Stab der damals II. Abteilung und der 5. Hundertschaft an. Auf dem dazugehörigen Grundstück an der Tilsiter Straße wurden damals zunächst zwei Hundertschafts-Gebäude und Garagen errichtet. In den folgenden Jahren kamen eine Sporthalle, Werkstätten und später ein Gebäude für eine weitere Hundertschaft dazu.

In den 90er-Jahren wurde das Ganze dann ergänzt durch eine moderne Schießanlage, Lehrsaalgebäude und Werkstätten sowie ein eigenständiges Kantinengebäude.

2006 wurde eine neue Sporthalle errichtet, und seit 2010 ersetzen ein Kunstrasenplatz und eine moderne Tartanbahn den Rasensportplatz mit der Aschenbahn. 2013 schließlich wird Mühlheim zum Standort der einzigen technischen Einsatzeinheit in Hessen.

Mittlerweile ist die III. BPA Stammdienststelle geworden für drei Einsatzeinheiten, einer Aus- und Fortbildungseinheit, einer Beweissicherungs- und Festnahmeeinheit sowie einer Technischen Einsatzeinheit. Mit der Abteilungsleitung, der Führungsgruppe und den Werkstätten sind hier ca. 320 Personen tätig.

Darüber hinaus bietet der Standort optimale Möglichkeiten einer professionellen Aus- und Fortbildung für die insgesamt ca. 480 Beschäftigten und Studierenden der Hessischen Hochschule für Polizei und Verwaltung (HfPV) sowie der Außenstelle der Polizeiakademie Hessen (HPA).

... und die Theorie und Praxis des Polizeidienstes

„Man kann sagen“, so Ralf Knust zu den Herausforderungen der Bereitschaftspolizei, „dass die Aufgaben aus zwei Säulen bestehen.“

Das sind erstens geschlossene Einsätze etwa bei Demos oder Großveranstaltungen wie dem G20-Gipfel in Hamburg, dem Fußball-Pokalfinale in Berlin oder dem G7-Gipfel in Elmau. Hier kommen die einzelnen Einheiten je nach ihrer Spezialisierung zum Einsatz: z.B. die Technische Einsatzeinheit (TEE) mit ihren schweren Lastwagen und Wasserwerfern, aber auch Absperrmaterial oder Beleuchtung. Oder die Beweissicherungs- und Festnahmeeinheit (BFE), deren Beamte besonders

geschult und eingespielt sind. Sie sind spezialisiert auf Durchsuchungsmaßnahmen, Personenschutz und Festnahmen.

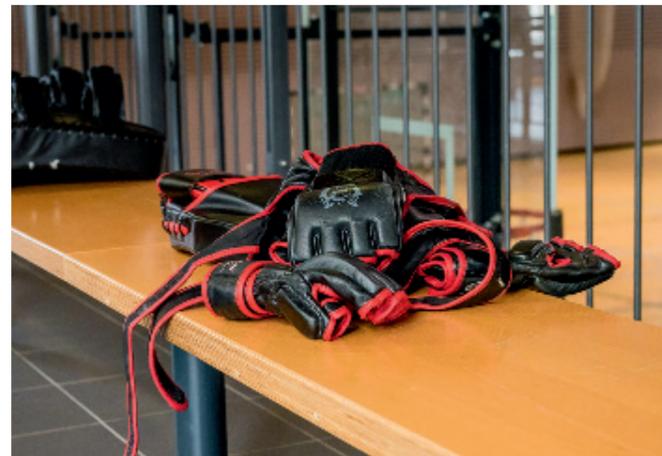
Und dann gibt es als zweite Säule noch die Unterstützung der regulären Polizei durch einzelne Beamte oder Gruppen – etwa bei der Suche nach Brandstiftern, im Rahmen der Drogenkriminalität, bei Abschiebungen oder bei der Suche nach vermissten Personen.

Ralf Knust beschreibt so ein Berufsbild, dessen Ernsthaftigkeit und Risiken einem bei einem Spaziergang über das weitläufige Gelände nicht unbedingt in den Sinn kommen.

Es begegnen einem junge Menschen, die eher aussehen wie auf einem Uni-Campus, nach einer Sportveranstaltung. Alle grüßen sehr freundlich. Und ernst dreinschauen sieht man hier keinen. Nur als wir auf den Sportplatz kommen, erhalten wir einen leichten Eindruck von dem, was der Polizei-Alltag so zu bieten hat: Dort findet nämlich gerade ein Training mit einem speziellen Mehrzweck-Einsatzstock statt – alle Teilnehmer in voller Montur mit Helm bei 30 Grad Außentemperatur.

Polizeihauptkommissar Knust beeindruckt das offensichtlich nicht annähernd so wie uns. Er schaut wie immer etwas streng, aber freundlich und sorgt später sogar dafür, dass extra für uns ein riesengroßer Wasserwerfer aus der Garage gefahren wird.





Wenn er nicht ausbildet, wohnt Ralf Knust in Rodgau. Bevor er Polizeitrainer wurde, war er stellvertretender Einheitsführer einer Einsatzinheit. Zuvor, zu Beginn seiner Karriere in Mühlheim, war er aufgrund seiner handwerklichen Vorbildung bei der Technischen Einsatzinheit TEE.

Und er war immer auch mal außerhalb seiner Einheit tätig. Denn früher konnte man sich ein halbes Jahr zu speziellen Einsätzen abordnen lassen – etwa zur Drogenbekämpfung nach Frankfurt oder in den polizeilichen Einsatzdienst – ein Angebot, das Ralf Knust stets gerne genutzt hat.



Man sieht Ralf Knust an, dass er überdurchschnittlich fit ist. „Das ist auch gut so“, meint er dazu. Denn alleine die Dauer der Einsätze ist äußerst anstrengend. „Das kann von 6 Stunden bis 16 Stunden gehen, und das manchmal mit einem zusätzlichen Gewicht von ca. 15 kg, die man an Kleidung, Stiefeln und Ausrüstung mit sich herum-schleppt“, erzählt er.

Die Mühlheimer und ihre BePo

Nach dem Bezug der Bereitschaftspolizei zu Mühlheim gefragt, erwähnt Ralf Knust, dass viele Beamten, ob Schüler oder nicht, in Mühlheim wohnen und dort in den Sportvereinen eingebunden sind.

Von Seiten der Polizei gilt allgemein: Man ist sehr an der Nähe zu Mühlheim und den Mühlheimern interessiert. Ob das Angebote für Schülerpraktika sind, Familienfeste auf dem BePo-Gelände oder die Teilnahme am GirlsDay – man engagiert sich gerne.

„Denn“, so Ralf Knust, „die Bürger bekommen schon eine Menge an Belastung mit, durch die Aktivitäten der jungen Polizisten und nehmen z.B. Einsätze in der Nacht oder auch die dazu gehörenden Verkehrskontrollen in der Regel ohne Beschwerden in Kauf.“

Die Hessische Bereitschaftspolizei hat vier Standorte: Mainz-Kastel, Lich, Mühlheim am Main und Kassel.

Die III. BPA in Mühlheim besteht neben der Führungsgruppe aus:

- einer Aus- und Fortbildungseinheit
- einer Beweissicherungs- und Festnahmeinheit
- einer Technischen Einsatzinheit
- drei Einsatzeinheiten

Auf dem Gelände an der Tilsiter Straße befinden sich außerdem die Hessische Hochschule für Polizei und Verwaltung (HfPV) und die Außenstelle der Polizeiakademie Hessen in Wiesbaden (HPA).

Und schließlich liegt die Vermutung nahe, dass in Mühlheim überdurchschnittlich viele Polizisten leben, die alleine durch ihr Auftreten wesentlich zum guten Image der Polizei als Institution, Arbeitgeber oder Nachbar beitragen. Und das ist ein Job, den Polizeihauptkommissar Knust und seine Kollegen neben ihrem Kerngeschäft offensichtlich ziemlich gut machen.

Keine Sorge – unser Wasser reicht.

Während der Hitzeperiode der vergangenen Wochen und Monate haben die Stadtwerke nicht wenige Anfragen erhalten, ob denn die Versorgung mit Wasser zu jeder Zeit gewährleistet ist oder ob damit zu rechnen sei, dass die Bürger Wassersparmaßnahmen ergreifen müssten.

„Keine Sorge“, beruhigt Stephan Petri, Leiter des Bereichs Gas und Wasser bei uns, solch besorgte Bürger, „unser Wasser reicht.“

In diesem Sommer haben vor allem Regionen Probleme mit der Wasserversorgung bekommen, die nicht über ausreichend tiefe Brunnen verfügen oder eigene Quellen betreiben, die stark von Niederschlägen abhängig sind.

Mühlheim dagegen ist, was die Wasserversorgung angeht, sehr gut aufgestellt. Die Stadtwerke fördern aus insgesamt sieben Brunnen, die in den 50/60er Jahren gebaut wurden. Drei Brunnen wurden während der letzten 10 Jahre komplett neu gebohrt. Alle Brunnen haben eine Tiefe zwischen 30 und 60 Metern.

Die jeweilige Fördermenge der Brunnen wird durch ein modernes Prozessleitsystem gesteuert. Das System sorgt durch den Einsatz frequenzgesteuerter Pumpen auch dafür, dass das Grundwasser nicht in den Filterbereich absinkt – d.h. zu viel Wasser gefördert wird – damit es nicht zu Schwierigkeiten mit der Wasserchemie oder gar zu einer Abschaltung eines Brunnens kommt.

Unser Prozessleitsystem zeichnet seit 1996 monatlich die Grundwasserstände der Brunnen auf. Und wir können feststellen, dass die Grundwasserstände in den Brunnen im Durchschnitt um 4,5 Meter höher stehen, als vor 24 Jahren – bedingt durch die regelmäßigen Regenfälle in den letzten Jahren.

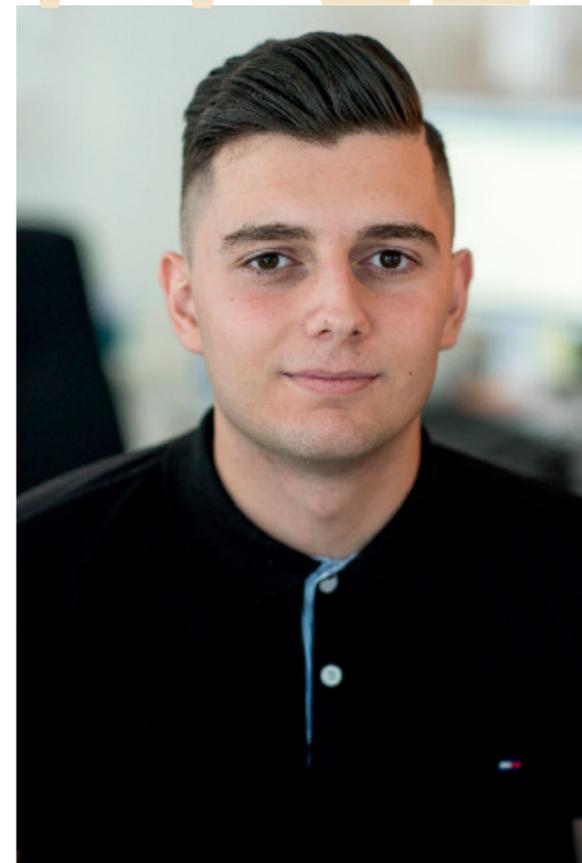


Stephan Petri ist sich sicher: Niemand wird auf dem Trockenen sitzen.

Grundsätzlich kann sich Mühlheim über die eigenen Brunnen selbst versorgen. Da aber das Mühlheimer Wasser sehr hart ist, wird es zu 35 % mit wesentlich weicherem Wasser aus dem Wasserzweckverband verschnitten. Dadurch erreichen wir einen Härtegrad von 16/17. Dem Verbundnetz gehören über 100 Brunnen an, so dass auch hierdurch die Versorgungssicherheit zusätzlich erhöht wird.

Wir SO

Neu bei den Stadtwerken: Florian Asllani



Zum 1.8.2018 haben die Stadtwerke mit Florian Asllani sozusagen einen alten Bekannten als Auszubildenden für den Beruf des Bürokaufmanns eingestellt. Denn Florian hatte, im Rahmen seiner Ausbildung an der Theodor-Heuss-Schule in Offenbach, bereits von Juli 2016 bis Juli 2017 ein Jahrespraktikum bei uns absolviert.

Schon während seines Praktikums hat Florian viele Bereiche unseres Hauses kennenlernen können und hat sich anscheinend sehr wohl bei uns gefühlt. Er sagt, er hat sich nicht zuletzt für eine Ausbildung bei den Stadtwerken entschieden, weil er die Kollegen und das nette Betriebsklima ganz besonders schätzt. Und auch unsere Betriebsgröße hat ihn überzeugt: groß genug, um alle Bereiche seiner Ausbildung abdecken zu können und so klein, dass es fast familiär zugeht.

Florian Asllani ist 18 Jahre alt. Er ist gebürtiger Mühlheimer und wohnt in Lämmerspiel. Seine Hobbys sind Fußball und Fitness-Training. Und in seinen Ferien fährt er gerne in den Kosovo, aus dem seine Familie stammt.

Für alle Interessenten an einem Praktikum raten wir, sich rechtzeitig zu bewerben. Denn wie Florian Asllani bestätigen kann, ist es nicht gerade einfach, überhaupt einen Platz in Mühlheim und Umgebung zu finden.

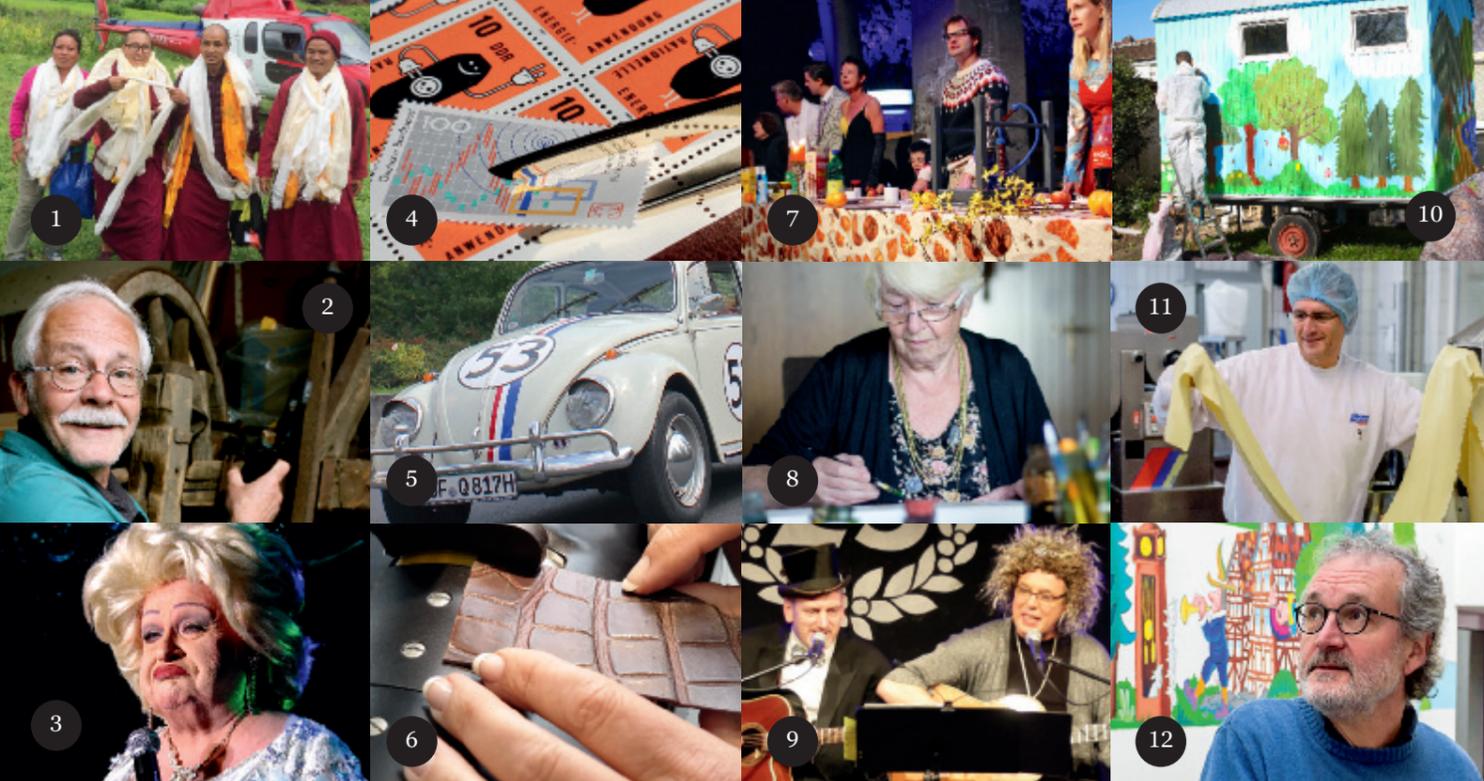


Foto: Karl Lotz, Karin Schandler, Kaufmann, Privat

25 mal: das m.agazin

Und zum Jubiläum ein Quiz!

Mit unserem aktuellen m.agazin, der Kundenzeitschrift der Stadtwerke Mühlheim, halten Sie ein Exemplar unserer 25. Ausgabe in Händen. 25 mal Geschichte und Geschichten aus Mühlheim, 25 mal nützliche Tipps (von der nächsten Elektro-Ladesäule bis zum griechischen Rouladenrezept) und 25 mal Informationen von den Stadtwerken. Mit unserem Quiz bieten wir Ihnen die Gelegenheit, sich noch einmal an den einen oder anderen besonders interessanten Artikel zu erinnern. Und mit etwas Glück zu gewinnen:

Ein Gutschein über ein Essen in der Alten Wagnerei im Wert von 100 Euro

Ein Gutschein für das Geschäft Kiki Kiss Kiss (Möbel, Mode, Bistro & Accessoires) im Wert von 75 Euro

Ein Gutschein vom Bäcker Kress im Wert von 50 Euro

Einfach die Buchstaben vor dem jeweiligen Lösungswort in das Feld unten eintragen. Der gesuchte Lösungssatz beschreibt unseren Anspruch als Ihre Stadtwerke in Mühlheim.

Frage 1

In den Ausgaben 1, 5 und 14 haben wir über den Bäcker Günter Hoffmann und sein Hilfsprojekt in Asien berichtet. Welches Land liegt ihm am Herzen?

- W Nepal
- C Lappland
- S Malmö

Frage 2

Der Dietesheimer Bruno Schmich zeigt in m.agazin Nr. 3 seine Sammlung. Um was handelt es sich?

- B Briefmarken
- I Technik
- O Original Schmichteln (Aus dem Schmichtelgebirge)

Frage 3

Unter welchem Namen kennt man Gerhard Stein, der mit Partner Jürgen Peusch seit über 40 Jahren die große Welt ins kleine Mühlheim bringt. Die Antwort gibt's in m.agazin 5.

- R Gerda
- G The Rolling Stone
- A TAFKAG (The Artist formerly known as Gerhard)

Frage 4

Eigentlich eine Kleinigkeit, aber Rainer Goldhahn hat daraus ein großes Geschäft gemacht. Um was ging es in m.agazin 6?

- L Goldhähnchen
- M Briefmarken
- N Den Original Oberrainer

Frage 5

Ganz schön groß, das kleine Tier, um das sich Marcus Jung und Stefan Klotz liebevoll kümmern. Es zielt den Titel unserer Ausgabe 8.

- U Jungtier
- K Stefmücke
- A Käfer

Frage 6

Vater und Sohn Kaufmann erzählen uns in m.agazin 9, wie man traditionelle Handwerkskunst und modernes Design verbinden kann. Ihre Manufaktur ist spezialisiert auf welchen Werkstoff?

- C Leder
- D Lack
- F Latex

Frage 7

Über Hagen Bonifer und seine Kunstaktionen im Wasserturm im Rahmen der 1200-Jahr-Feier haben wir in mehreren Ausgaben berichtet. Wie lautete der Titel der sechs Veranstaltungen mit Kunst und Kulinarik?

- W Mahlzeit
- H Gastmahle
- S Mal schau'n

Frage 8

In m.agazin 17 würdigen wir Ingeborg Herold. In welcher Kunst ist sie eine wahre Meisterin?

- E Kalligraphie
- N Heroldik
- D Obertongesang

Frage 9

Eine Geschichte wert war uns im Frühjahr 2017 das Duo Klaus Schmitt und Matthias Spahn. Unter welchem Namen treiben die beiden seit über 25 Jahren ihr musikalisches Unwesen?

- T Hörsturz
- O Taubenschlag
- N Ohrenschaus

Frage 10

Wir unterstützen das Projekt *Forschermobil* und berichten auch darüber, z.B. im m.agazin 20. Welches Gefährt verbindet man damit?

- S Teilchenbeschleuniger
- D Bauwagen
- A Porsche

Frage 11

Welcher Spezialität verdankt Giancarlo Righetti, der Mühlheimer Italiener, seinen guten Ruf in der Region und eine Reportage in m.agazin 22?

- A Nudeln
- Y Von Weitem grüßen
- E Spaghetti-Eis

Frage 12

Klaus Puth beschäftigt sich ausführlich mit sensiblen Gänsen, hustenden Hunden und Yoga treibenden Kühen. Zu sehen in unserer vorletzten Ausgabe. In welchem Genre hat er es zu nationaler Bekanntheit gebracht?

- K Tiermedizin
- P Halluzinieren
- S Comics



Liebe Leserinnen und Leser unseres m.agazins,

ein grandioser Sommer neigt sich dem Ende zu. Die Temperaturen am Morgen und Abend sind nun schon empfindlich frisch. Jetzt beginnt wieder die Zeit der leckeren Ofengerichte. Eine köstliche Lasagne, mit herzhaftem Käse überbacken, liebt doch fast jeder. Allerdings stelle ich Ihnen heute die vegetarische Variante mit Linsen vor. Linsen sind wahre Powerpakete und reich an pflanzlichem Eiweiß. Auch der Geschmack kann mit der Hackfleisch-Variante konkurrieren. Probieren Sie es aus.

Linsenlasagne



Zutaten für 3-4 Personen

- 1 Packung frische Lasagneplatten
- 150 g Tellerlinsen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 große Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 400 g Champignons
- 1 große Flasche Tomatensauce (grob passiert = Rustica)
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 75 g Butter
- 75 g Mehl
- 0,75 Liter Milch
- 250 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Oregano, Zucker

Zubereitung

Die Tomatensauce mit den gehackten Tomaten, Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Zucker mindestens 45 Minuten köcheln lassen.

Die Linsen mit Lorbeerblatt ca. 20 Minuten kochen, das Salz erst kurz vor Ende zugeben, sonst verlängert sich die Kochzeit. Abgießen.

Nun die Champignons in kleine Würfel schneiden, ebenso Karotte, Lauch, Zwiebel und Knoblauch. Alle Zutaten in Öl andünsten.

Danach mit den abgossenen Linsen in die Tomatensauce geben, reichlich Oregano dazu und noch weitere 5 Minuten köcheln. Falls nötig, noch einmal mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer nachwürzen.

In der Zwischenzeit aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamelsauce herstellen. Ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

Nun schichten. Béchamelsauce auf den Boden der Auflaufform geben, Lasagneblätter, Linsen-Gemüse-Tomatensauce, Béchamelsauce, Parmesan, Lasagneblätter usw.

Bei ca. 180 Grad Umluft etwa 35-45 Minuten backen. Backofen ausschalten, die Tür etwas öffnen und die Lasagne mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Sie benötigen eine Auflaufform in einer Größe von ca. 33 x 22 x 6 cm

Lösungssatz



Bitte senden Sie das Lösungswort an: Stadtwerke Mühlheim, Redaktion m.agazin Dietesheimer Straße 70, 63165 Mühlheim am Main magazin@stadtwerke-muehlheim.de

Einsendeschluss ist der 14. Oktober 2018. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, ebenso die Teilnahme von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Stadtwerke Mühlheim.

Wir machen das.

Unsere Stromnetze:
275 km von uns zu Ihnen.



Ihre Stadtwerke

mühl
heim
am
main