# m.agazin



IM CAFÉ Konditor Kinnel Seite 3

IN DER WERKSTATT
Kunst von Schmuncks
Seite 6

IM HINTERHOF Völkers Hofliebe



### m.ein Wort in eigener Sache

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

bevor ich Ihnen für das herannahende Weihnachtsfest und den Jahreswechsel Glück und Gesundheit wünsche, möchte ich mich heute einmal ausdrücklich bei Ihnen bedanken.

Sie halten jetzt die 38. Ausgabe des m.agazin in den Händen, keine runde Zahl, aber wir steuern flott auf eine zu, und Sie haben uns in den letzten beinahe 10 Jahren durch Ihr Feedback gezeigt, dass Sie unser m.agazin gerne und regelmäßig lesen. Das freut uns sehr.

Wir werden uns auch im nächsten Jahr bemühen, Ihnen wieder regelmäßig die m.agazin-typische Mischung aus Mühlheimer Geschichten und Stadtwerke-Themen anzubieten, Sie zu unterhalten und zu informieren.

Sehr ans Herz legen möchte ich Ihnen (aus Stadtwerke-Sicht) in dieser Ausgabe den Artikel zur Strombeschaffung und zur Strompreisentwicklung, der Sie über die Hintergründe dieses gerade jetzt so aktuellen Themas informieren soll. Aber auch die Mühlheimer Geschichten kommen in dieser Ausgabe nicht zu kurz, im Gegenteil: Sie dürfen

Nun aber wünsche ich Ihnen schöne Feiertage, natürlich wieder viel Spaß bei der Lektüre und freue mich auf das nächste Jahr mit Ihnen.

Bleiben Sie gesund.

Ihr Wolfgang Kressel

Stadtwerke Mühlheim am Main GmbH Verantwortlich: Wolfgang Kressel Redaktion: Evelyn Müller, Milena Rastovac

Dietesheimer Straße 70, 63165 Mühlheim am Main Telefon 06108 6005-54, Telefax 06108 6005-55

### Inhalt

Editorial

Das Café Kinnel Markus Kinnel im Gespräch

Der gute Ton Töpfern mit Gabi und Karlheinz Schmunck



Warum der Strom so viel kostet, wie er kostet

Interview mit Wolfgang Kressel und Toni Fischer

12

Wir so

Neues von den Stadtwerken

14

Wissenschaft unterm Weihnachtsbaum

Ungewöhnliche Buchgeschenke

Frau Kawecki kocht

Ossobuco alla Milanese

Layout: Peter Münch Werbeagentur Texte: Jochen List, Jörg-Peter Klotz Fotos: Katrin Schander (sofern nicht anders angegeben) Druck: Gestaltung & Druck Seib GmbH, Mühlheim





ir müssen mit der Zeit gehen, sonst gehen wir mit der Zeit", das ist nur eines der Bonmots, die so typisch sind für Markus Kinnel, der Chef, Motor und gute Seele der Konditorei Kinnel in einer Person ist.

1989 hat er das Café in der Mühlheimer Gerhart-Hauptmann-Straße übernommen, das seine Eltern ab 1965 erbaut und 1967 eröffnet haben. Bereits 1974 wurde der Anbau, das heutige Hotel, eröffnet.

Sein Vater war ebenfalls Konditor und hatte zuvor ein Café in Frankfurt geführt. Für Markus Kinnel war er immer "das Gehirn" und seine Mutter, eine gebürtige Mühlheimerin, "die gute Seele und der Motor" des Geschäfts.

Über sich selbst sagt er: "Mir macht das alles unwahrscheinlich viel Spaß" – und man glaubt ihm das sofort. "Ich bin hier hineingeboren und mit Leib und Seele dabei."

Gelernt hat Markus Kinnel übrigens so gut wie alles, was mit seinem Geschäft zu tun hat. Er ist Koch, Konditor und hat die Hotelfachschule besucht. Genau diese Vielseitigkeit ist ihm auch in den über 30 Jahren, in denen er die Konditorei, das Café und seit kurzem auch das angeschlossene Hotel nun schon führt, zu Gute gekommen.

Denn schon bald, nachdem er das Geschäft übernommen hatte, sind auch bereits die Veränderungen gekommen, die den Markt bis heute in Bewegung halten. "Früher", erzählt Markus Kinnel, "haben wir samstags zwischen 100 und 150 Zwetschgenkuchen gebacken. Und heute, wenn es hochkommt, 15 Stück. Dafür machen wir statt der zehn Hochzeitstorten im Jahr nun zehn an einem Wochenende."

Doch nicht nur die Nachfrage, auch die Ansprüche seiner Kunden haben sich geändert. Heute schickt der Kunde ein Bild, wie er es gerne hätte, und so soll der Kuchen oder die Torte dann auch aussehen. Was natürlich von Markus Kinnel und seinen acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern das Bereithalten einer großen Auswahl von Produkten und Zutaten verlangt.

Einen anderen großen Einfluss auf sein Geschäft haben die zahlreichen Backsendungen, die es mittlerweile gibt. Die, vor allem die amerikanischen, sind verantwortlich dafür, dass es statt dem traditionellen Zwetschgenkuchen oder der guten alten Schwarzwälder Kirschtorte heute Cupcakes, Naked Cakes oder Drip Cakes (die mit den Tropfen) in der Auslage von Markus Kinnels Konditorei gibt.

Von den acht Leuten in der Backstube sind zwei Mitarbeiterinnen übrigens ausschließlich mit der Dekoration von solch aufwendigem Trend-Gebäck beschäftigt. Denn alles, was in der Backstube hergestellt wird, ist in der Konditorei Kinnel immer noch reine Handarbeit.

Apropos Mitarbeiter: Alle Kolleginnen und Kollegen in seiner Konditorei sind im eigenen Haus ausgebildet worden. Darauf ist Markus Kinnel stolz und zeigt das auch. "Einige von ihnen sind schon über 40 Jahre an Bord", erzählt er.

12 weitere Cafés in der Region sind von seinen Produkten so begeistert, dass sie sich von Markus Kinnel beliefern lassen.

Diese Kinnel-Konditorei-Kunstwerke liefern der Meister oder ein Kollege persönlich aus. Das bedeutet zwar, dass man oft noch um 22.00 oder gar 23.00 Uhr unterwegs ist, aber das ist Markus Kinnel lieber, als dass beim Transport etwas schief geht, weil zum Beispiel eine Torte falsch gelagert ist.

### Der Chef: kocht, bucht, baut und schaut in die Zukunft

Und als ob Konditor, Koch und Hotelfachmann nicht genug wäre, macht Markus Kinnel auch noch die Buchhaltung seines Unternehmens selbst: "Auch wenn ich eher der Mensch bin, der mit Herzblut in der Küche steht, gehören solche Sachen dazu. Denn man steht nicht nur in der Pflicht, sein Unternehmen in punkto Qualität zu führen, es muss auch wirtschaftlich geführt werden", meint er dazu.

Und dann gibt es ja auch noch sein zweites Standbein: den Mittagstisch.

Auch damit setzt sich Markus Kinnel klar von der Konkurrenz ab. Denn mittags gibt es bei ihm bürgerliche Küchenklassiker, "so wie Oma sie gekocht hat". Und das ist so gemeint, wie er es sagt: Denn Markus Kinnels Oma hat früher in der Tat noch selbst am Herd gestanden und gekocht.

Die Treue seiner Kunden zeigt ihm, dass er mit der Art, wie er sein Geschäft führt, mit seinen Produkten und Spezialitäten und nicht zuletzt auch mit seinen Preisen auf dem richtigen Weg ist. "Nur mit der Unterstützung unserer Kunden haben wir es bisher auch durch die Corona-Krise geschafft",







Wie es im Kinnel in Zukunft weitergeht, ist allerdings der Wermutstropfen in der Geschichte einer Familie, die über Generationen in Mühlheim nicht wegzudenken war. Das macht Markus Kinnel auch ein bisschen traurig:

"Eines ist leider sicher", beschreibt er die Zukunft seines Geschäftes, "der Familienbetrieb Kinnel wird von einer nachkommenden Generation so nicht weiter geführt werden." Schon als vor drei, vier Jahren das Thema Umbau anstand, war er der einzige, der schließlich die Initiative und Verantwortung übernahm. Sein älterer Bruder Siegfried, der das Hotel geführt hatte, ist mittlerweile im Ruhestand, steht aber weiterhin mit Rat und Tat zur Seite.

Aber Markus Kinnel wäre nicht Markus Kinnel, wenn er nicht in jeder Lage nach vorne blicken würde. Denn seit dem Umbau macht ihm auch das Wetter keine Sorgen mehr:

Früher war er manchmal froh über schlechtes Wetter, denn dann war sein Café immer voller als bei Sonnenschein. Aber mit seiner neuen Terrasse mit 80 Sitzplätzen hat sich das sehr zum Guten gewendet.

Jetzt in der Vorweihnachtszeit hat er sowieso mehr zu tun denn je, freut er sich: "Viel weniger Menschen backen noch selbst zu Weihnachten. Die kommen lieber zu uns und bestellen ihre Plätzchen und Stollen."

Und was uns - spätestens nach diesem Gespräch – betrifft: Wir werden ganz sicher noch das eine oder andere Mal bei Markus Kinnel vorbeischauen, nicht nur in der Vorweihnachtszeit. Schon wegen "Omas Küche".

www.cafe-kinnel.de

er gute Ton ist eine kleine Werkstatt in Mühlheim am Main, in der kreative Tonobjekte aller Art gefertigt werden", heißt es auf der Website von Gabi und Karlheinz Schmunck.

Und da wir bei dem Stichwort Mühlheim immer neugierig werden und für unser m.agazin stets nach außergewöhnlichen Mühlheimer Menschen und Geschichten suchen, haben wir mit den beiden Kontakt aufgenommen, einen Termin vereinbart und sie dann auch besucht.

Schon vor dem Haus in der Mozartstraße 27, wo die beiden wohnen, wird man auf das Thema eingestimmt: Dort befindet sich nämlich ein Ausstellungsfenster mit den unterschiedlichsten von ihnen hergestellten Tonobjekten.

Im Haus selber sind dann auch die Wände voll mit Kunst: Überall in Vitrinen und auf Möbelstücken sind Tonobjekte, wie Windlichter, Schalen und Figuren zu sehen. Und dazu noch an den Wänden die selbstgemalten Bilder des Hausherrn.

Gabi Schmunck und ihr Mann Karlheinz sind beide mit Leidenschaft bei ihrer Sache. Diesen Eindruck hat man auf den ersten Blick. Und so, wie sie das erzählen, ist das Kreative ein fester Bestandteil ihres Lebens geworden.

Nicht jeden Tag, aber regelmäßig, töpfern sie in ihrem Garten in einer kleinen Hütte, die sie zu einer Werkstatt ausgebaut haben. Ganz professionell mit einem Brennofen, einem Arbeitsraum und sogar einem kleinen Ausstellungsraum.

Das Ganze machen die beiden nun schon seit 25 Jahren. Angefangen hat eigentlich Gabi Schmunck. Mit einem Töpferkurs in Bieber, bei dem ein Platz frei wurde. Eine langjährige Freundin hatte ihr damals davon erzählt.

Und nachdem sie sich für den Kurs entschieden hatte, gab es für sie kein Zurück mehr. Sie wusste sofort: "Das ist mein Ding!" Und es dauerte nicht lange, bis, angesteckt von ihr, auch Karlheinz Schmunck zum Töpfern fand. Heute ist das für beide viel mehr als ein Hobby, die beiden nennen es ein "zentrales Hobby", eine Leidenschaft, die gleichzeitig Spaß macht und entspannt.

# Der gute Ton

Zu Besuch in der Töpfer-Werkstatt von Gabi und Karlheinz Schmunck

Beide sind nicht mehr berufstätig. Gabi Schmunck war Krankenschwester und Arzthelferin und Karlheinz Schmunck studierter Maschinenbauer, mit einem Büro in Mühlheim. Aber heute haben sie genug Zeit, ihren Hobbys und Leidenschaften zu frönen. Und das sind, neben der Töpferei, eine ganze Menge.

Da sind die drei Enkel, die gleich im Nachbarhaus wohnen, die Malerei von Karlheinz Schmunck, das gemeinsame Tanzen und das gemeinsame Engagement in der katholischen Kirche St. Markus. Seit vielen Jahren sind sie außerdem politisch aktiv, als Mitglieder der Mühlheimer Stadtverordnetenversammlung.

> Und Gabi Schmunck führt darüber hinaus in der Theatergruppe "Querbeet" der Pfarrei St. Markus die Regie.

Die Töpferei machen sie übrigens nicht immer jeder für sich, sondern manchmal auch gemeinsam. Dann macht Gabi Schmunck meist das Grundgerüst des jeweiligen Objektes, und ihr Mann kümmert sich um die Details. Und zwar so gut, dass

ihre Arbeit auch "Außer Bettwäsche außerhalb Mühlund Handtüchern ist heims bekannt fast alles möglich." und geschätzt ist.

So kam vor ein paar Jahren eine Anfrage eines Museums in Baden-Baden, eine Kopie eines antiken

Götterkopfes herzustellen, damit das Original nicht direkt im Besucherraum stehen musste. Auch da sind die beiden gemeinsam drangegangen. Und haben beide etwas Neues und Herausforderndes kennen gelernt und schließlich gemeistert. Denn hier ging es ja um die Kopie eines Originals und nicht, wie sonst, um die eigene künstlerische Freiheit und um Fantasie.



Bei der Frage, ob man Tonobjekte von den Schmuncks auch kaufen kann, verweisen die beiden auf das Ausstellungsfenster vor ihrem Haus, an dem sich ihre Kontaktdaten befinden. Gerne kann man dann anrufen oder auch gleich klingeln.

Wer etwas ganz besonderes möchte, bespricht den Auftrag zunächst mit den beiden und kann sich dann nach ca. 2 Wochen über eine individuelle Töpferarbeit freuen.

Apropos individuell: Sehr beliebt ist die Idee der beiden, zur Hochzeit oder zur Taufe Hand- oder Fußabdrücke des Paares oder des Kindes in Ton zu brennen. "Dafür kommen eigentlich immer wieder Anfragen", erzählt Gabi Schmunck.

> Wie weit die Möglichkeiten bei individuellen Bestellungen gehen, formuliert Gabi Schmunck beim Abschied so:

"Außer Bettwäsche und Handtüchern ist fast alles möglich."

Eine Sache gibt es allerdings, die beide bedauern: Es gab eine Zeit in Mühlheim, erzählen sie, in der es viele Ausstellungen (z.B. im Schanz) von verschiedenen Künstlern gab. Und da waren sie auch immer mit dabei. In dieser Zeit hatte sich damals so eine Art Hobbykünstlertreffpunkt in Mühlheim entwickelt. Man lernte andere Künstler kennen und konnte sehen, wer was macht oder sich auch mal Anregungen holen. Momentan gibt es das in dieser Form nicht mehr.

"Und das ist schade", wie die beiden finden.













# Eine Liebe, die Ihr Leben verändern könnte.

Das Fleisch, der Wein und das Essen in der Mühlheimer "Hofliebe"

"Das Leben ist zu kurz, um schlechten Gin zu trinken", wird einer der Lieferanten der Mühlheimer Hofliebe zitiert. Diese Einsicht lässt sich guten Gewissens ausdehnen auf alles, was es in der Hofliebe gibt:

Auf das Fleisch, das Spezialgebiet der Hofliebe, dessen Herkunft aus nachhaltigen und vor allem für ihre artgerechte Haltung bekannten Betrieben garantiert wird, der prämierte Winzerwein zum Probieren vor Ort und natürlich zum gleich Mitnehmen und die kleinen Gerichte, die es im Wochenwechsel im Hofliebe-Bistro gibt.

Mit diesem Angebot sprengt die Hofliebe, die in einem Hinterhof in der Bahnhofstraße 18 residiert, so ziemlich alle Kategorien einer Einordnung:

Es ist zunächst einmal nicht einfach ein Laden, sondern auch über ein Jahr nach seiner Eröffnung, immer noch ein echter Geheimtipp. Jeder der für gutes und nachhaltiges Essen und Trinken schwärmt, ist gut beraten, seine Schritte bei nächster Gelegenheit eiligst in die Bahnhofstraße 18 zu lenken, um sich dort selbst einen Eindruck zu verschaffen.

Es ist auch nicht wirklich ein Restaurant, auch wenn es von Mittwoch bis Freitag einen Mittagstisch bietet (für bis zu 18 Gäste im Innenraum und bis zu 70 bei gutem Wetter im Außenbereich).

Eine Weinhandlung im engeren Sinne ist die Hofliebe auch nicht, auch wenn der Wein dort allerhöchsten Ansprüchen genügt. Und, spätestens wenn ausgewählte Gins, Gewürze, Öle und Essig ins Spiel kommen, ist man versucht, es einfach einen Tempel zu nennen, in dem das Echte und das Feine, das Nachhaltige und das Wohlschmeckende für Küche, Tisch und Tafel zu Hause sind.





Mittendrin Isabell Völker und ihr Mann Patrick. Sie haben ihr Geschäft im September 2020 eröffnet und fühlen sich wohl dort in der Hinterhof-Lage der Bahnhofstraße, wo die Laufkundschaft nur selten zufällig vorbeikommt.

Aber den Zufall brauchen die beiden auch nicht zu bemühen. Obwohl sie fast kein Marketing machen, haben sie sich in den letzten anderthalb Jahren einen weiten Kundenkreis aufgebaut. Nicht nur Mühlheimer sind von der Hofliebe begeistert, Kunden kommen aus Erlensee, Hanau, Steinheim, Offenbach, Rödermark oder Dietzenbach nach Mühlheim. Denn die Oualität ihres Premium-Fleisches sticht auffallend aus der Masse hervor. Bester Beweis: Bei Grillpartys und anderen Events wird regelmäßig gefragt, wo wohl dieses köstliche Fleisch herstammt. Auch deswegen werden die beiden regelmäßig weiter empfohlen.

Die Wurzeln zu ihrem Geschäft liegen übrigens tief in der Familie von Isabell Völker. Schon ihre Großeltern besaßen eine Vieh-



zucht und eine Metzgerei im Saarland, und ihr Vater ist Fleischermeister, der, obwohl mittlerweile in Rente, es sich nicht nehmen lässt, für seine Tochter das eine oder andere Kalbsröllchen zu wickeln.

Ursprünglich kommen die Völkers ja aus Rödermark, der Laden im Hinterhof der Bahnhofstraße jedoch, den sie heute um keinen Preis für eine Lage in der ersten Reihe eintauschen würden, hatte sie auf den ersten Blick beeindruckt und schließlich nach Mühlheim gezogen.

Davor waren beide im Vertrieb tätig und zwar passenderweise in der "Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes eG". Patrick Völker, von Haus aus Bäcker, arbeitet dort immer noch. Isabell Völker ist gelernte Fleischereifachverkäuferin mit Meistertitel, studierte Ernährungsberaterin und seit kurzem sogar geprüfte Fleisch-Sommelière.

Neben der Hofliebe hat Isabell Völker mit ihrem Mann Patrick, der sie, wann immer möglich, im Laden unterstützt, einem 15-jährigen Sohn und einem Hund noch eine ganze Reihe anderer Schwerpunkte in ihrem Leben, die ihr volle Aufmerksamkeit abverlangen.

"Absolut kein Problem", sagt sie zu dieser anstrengend klingenden One-Woman-Show und lächelt, "dafür mache ich zweimal die Woche Sport."

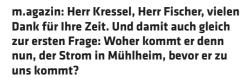
www.hofliebe-muehlheim.de

## Woher unser Strom kommt. Und warum er kostet, was er kostet.

Ein Gespräch über die vielen Aspekte der Strombeschaffung mit Stadtwerke-Geschäftsführer Wolfgang Kressel und Toni Fischer, verantwortlich für den Geschäftskundenvertrieb.

ass der Strom aus der Steckdose kommt, weiß jedes Kind. Wie er da hineinkommt und wo er überhaupt herkommt, das wissen selbst die wenigsten Erwachsenen. Ganz zu schweigen von einer Antwort auf die Frage, wie eigentlich der Strompreis zustande kommt. Und es ist tatsächlich ein weites Feld, wenn man sich mit diesen Themen beschäftigt. Und je mehr man darüber weiß, desto komplizierter scheint es zu werden.

Wolfgang Kressel, Geschäftsführer der Stadtwerke Mühlheim, und der Verantwortliche für den Geschäftskundenvertrieb bei den Stadtwerken Mühlheim, Toni Fischer, haben sich die Zeit genommen, Klarheit hinter Begriffe wie Strombörse, Tranchen oder Spotmarkt zu bringen. Und wir haben die Gelegenheit genutzt und mit ihnen gesprochen.



W. Kressel: Zunächst mal, wir als kleine Stadtwerke erzeugen den Strom nicht selbst, sondern kaufen ihn am Großhandelsmarkt ein. Und weil wir als eher kleinerer Marktakteur nicht selber an der Börse (EEX) handeln wollen, nutzen wir einen Dienstleister als Zwischenhändler.

T. FISCHER: ... dazu kommt, dass wir den Strom auch nicht auf einmal einkaufen, sondern in sogenannten Tranchen, also einzelnen Abschnitten.

W. Kressel: ... ja, strukturierte Strombeschaffung nennt sich das. Durch die Aufteilung des Strombedarfs in Teilmengen können wir die Volatilität des Energiemarktes besser nutzen und immer dann einkaufen, wenn es uns am günstigsten erscheint. Wichtig ist, dass wir heute schon für die Zukunft einkaufen.



### Und wie funktioniert dieser Strombörsenmarkt?

W. KRESSEL: Nun, es gibt einen Spotmarkt und einen Terminmarkt. Der Spotmarkt dient der kurzfristigen Beschaffung – man kauft also z.B. heute für morgen Strom und am Terminmarkt kauft man heute Strom für spätere Lieferjahre.

Dabei ist der Spotmarkt natürlich sehr risikoreich und volatil: Er unterliegt starken Preisschwankungen und ist fast nicht planbar. Viele Discounter zum Beispiel kaufen dort mit hohem Risiko Strom ein und kommen dann mitunter auch in Schwierigkeiten, wie man das gerade in der aktuellen Höchstpreisphase sehen kann.

T. FISCHER: Wir planen unseren Strombedarf eher langfristig über mehrere Jahre und kaufen dann Strom für ein bestimmtes Lieferjahr ein. Diese langfristigen Produkte nennen sich übrigens Bänder (für ein Jahr) und Blöcke (für Quartale und Monate).

Auf dem Spotmarkt beziehen wir nur Ausgleichsmengen für Verbrauchsspitzen oder verkaufen dort auch mal nicht genutzte Kapazitäten.

### Wie kommen denn der Strompreis und seine Schwankungen überhaupt zustande, also wovon hängt das ab?

W. Kressel: Also, zuerst einmal verkaufen alle Kraftwerke, die Strom produzieren, ihren Strom an der Börse, das gilt auch für den regenerativen Strom. Der Strompreis entsteht dann wie in iedem anderen Markt auch durch Angebot und Nachfrage. Aber wie ebenfalls in jedem anderen Markt auch, gehen viele Prognosen und Erwartungen in die Preisbildung mit ein.

Wird zum Beispiel ein windstarker Herbst erwartet, sinkt der Preis, geht in China die Kohlenachfrage hoch, geht auch der Strompreis hoch. Wächst die Wirtschaft und wird damit mehr Verbrauch erwartet, steigt der Strompreis ebenfalls. Und wenn mal ein Kraftwerk ungeplant ausfällt, hat das ebenfalls sofort seine Auswirkungen auf den Spotmarkt.

T. FISCHER: Die aktuell steigenden Preise zum Beispiel sind eine Reaktion auf die gestiegene Nachfrage nach Kohle und Gas, bedingt dadurch, dass die Wirtschaft in manchen Ländern nach Corona wieder anspringt.

### Wie ist das eigentlich mit dem Ökostrom? Funktioniert das genau so?

W. Kressel: An der Strombörse wird Strom nur als Graustrom gehandelt. Ökostrom hat seinen eigenen Markt. Bei unserem Ökostrom zum Beispiel, den wir seit 2016 aus skandinavischer Wasserkraft beziehen, wird über Ökostrom-Zertifikate sichergestellt, dass iede regenerativ erzeugte Kilowattstunde nur einmal verkauft wird und ihre Herkunft und ihr Verbleib komplett nachvollziehbar sind.

Jede so verkaufte Kilowattstunde treibt dann den Preis für Ökozertifikate nach oben und macht den Neubau von regenerativen Kraftwerken lukrativer. Das fördert natürlich auch den Ausbau der erneuerbaren Energien.

T. FISCHER: Das kann man übrigens im Herkunftsnachweisregister des Umweltbundesamtes nachschauen. Dort müssen wir unsere eingekauften Mengen an Ökostrom genau angeben und hinterlegen. Auch der Verkäufer muss das tun.

Wichtig ist vielleicht auch zu wissen, dass es gegenüber dem normalen Börsenpreis beim Ökostrom einen Aufschlag gibt, denn der Börsengraustrom wird über die Ökozertifikate sozusagen zu Ökostrom veredelt.

Nun aber zu einer wichtigen Frage zum Thema Strompreis, die Verbraucher immer wieder verwirrt. Und das ist die Frage. aus welchen Kosten sich der Strompreis, den wir als Verbraucher bezahlen, eigentlich zusammensetzt. Das sind ja, wie man hört, eine Vielzahl von Einzelpositionen.

W. Kressel: Das kann man wohl sagen. Das sind circa ein Dutzend verschiedene Faktoren, die dann in der Summe den Strompreis ergeben, den wir alle zahlen.

Das beginnt beim eben diskutierten Energiepreis und reicht dann von den Netzentgelten über die EEG-Umlage, über die der Ausbau der Erneuerbaren Energien finanziert wird, bis zur Stromsteuer, die der Versorger direkt an den Staat weiterreicht, und zu den Konzessionsabgaben an die Städte und Gemeinden, für das Recht, dort Leitungen zu verlegen.

Der Strompreis ist also nicht etwa Energiepreis plus Gewinn, sondern zu einem großen Teil durch Abgaben verursacht.

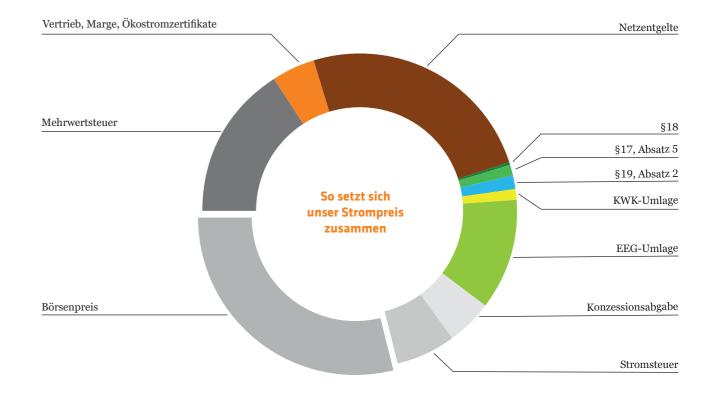
Wer mehr zu diesem Thema wissen will, dem empfehlen wir die folgenden Informationen des Bundesverbandes der Energieund Wasserwirtschaft (BDEW). Das ist zwar ziemlich trocken, aber äußerst infor-

Herr Kressel, Herr Fischer, vielen Dank für das Gespräch.

### Zur Stromerzeugung ein Vergleich der letzten 10 Jahre:

https://www.bdew.de/service/datenund-grafiken/bruttostromerzeugungzahniahresvergleich/

Exakte Informationen zur Zusammensetzung des Strompreises finden Sie hier: https://www.bdew.de/service/daten-undgrafiken/bdew-strompreisanalyse



Entgelte für den Transport und die Verteilung der Ener-

### 818 Umlage Abschaltbare Lasten

Dient auf der Grundlage des §14a und §14b EnWG der Versorgungssicherheit durch die Förderung abschaltbarer Verbrauchseinrichtungen

### §17 Offshore-Netzumlage

Sichert Risiken der Anbindung von Offshore-Windparks

### §19 StromNEVUmlage

Finanziert die Entlastung bzw. Befreiung stromintensiver Unternehmen von Netzentgelten.

Fördert die ressourcenschonende gleichzeitige Erzeugung von Strom und Wärme.

### **EEG-Umlage**

Die EEG-Umlage fördert die Erzeugung von Strom aus

### Konzessionsabgabe

Entgelt an die Kommune für die Mitbenutzung von öffentlichen Verkehrswegen durch Versorgungsleitungen.

Eine durch das Stromsteuergesetz/Energiesteuergesetz geregelte Steuer auf den Energieverbrauch



Neu im Team Stadtwerke: Adnan Tukić, Giulia Samarelli, Leon Röhl und Tim Gutwenger

# Unsere Neuen

### Vier junge Kollegen verstärken die Stadtwerke

Sie finden die Atmosphäre bei den Stadtwerken super, die Kollegen nett und hilfsbereit, sind beeindruckt von den anspruchsvollen Themenfeldern und kommen so gut wie jeden Tag gut gelaunt zur Arbeit.

Unsere vier neuen und jungen Kollegen arbeiten zwar in so unterschiedlichen Bereichen wie den Bädern, im Büromanagement oder in der Abteilung Strom, aber eines haben sie gemeinsam: Es gefällt ihnen bei uns und sie glauben, dass die Stadtwerke sie beruflich weiterbringen.

Dürfen wir vorstellen: Da sind Giulia Samarelli, die bei uns eine Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement macht, der Auszubildende im Bäderbereich Leon Röhl, Tim Gutwenger, Auszubildender im Strombereich und aus dem selben Bereich der Jahrespraktikant Adnan Tukić.

Um mit Adnan zu beginnen: Er ist in Bosnien geboren, lebt seit 2015 in Deutschland, wo er erst in Obertshausen war und dann nach einem halben Jahr nach Mühlheim gezogen ist. Nach dem Jahrespraktikum bei uns muss er noch ein Jahr Schule hinter sich bringen und kann dann sein Fachabitur machen. Im Anschluss will er

vielleicht studieren und sehr wahrscheinlich will er danach einen Beruf in der Elektrotechnik ausüben. Er hatte anfangs die Stadtwerke für sein Jahrespraktikum gar nicht auf dem Schirm und ist jetzt froh über seine Entscheidung für uns und die sympathischen Kollegen, von denen er so viel lernen kann, wie er sagt.

Ebenfalls im Strombereich wird Tim Gutwenger seine Ausbildung absolvieren. Ein zweiwöchiges Schülerpraktikum bei den Stadtwerken hatte ihn damals überzeugt. Nach seinem Fachabitur in technischer Informatik und einem freiwilligen sozialen Jahr bei der Feuerwehr in Rodgau ist er zu uns gekommen. Hier macht er seine Ausbildung zum Elektroniker für Betriebstechnik, wobei er alle Abteilungen im Strombereich durchläuft.

Sein Kollege Leon Röhl wohnt halb in Seligenstadt und halb in Mühlheim, hat vor fast drei Jahren seinen Hauptschulabschluss gemacht, war zwischendurch bei der Werksfeuerwehr von Merck in Darmstadt und ist danach zu uns gekommen. Hier macht er eine Ausbildung in den Bädern. Im Winter im Hallenbad und im Sommer im Freibad durchläuft er alle

wesentlichen Bereiche. Zweimal pro Woche ist er beim Schwimmtraining in Frankfurt, wo er auch seinen Theorieunterricht macht, und in Friedberg geht er in die Berufsschule. Über seine Ausbildung bei uns sagt er: "Da passt einfach alles. Und zwar sehr gut."

Last but not least zu Giulia Samarelli. Die Dietesheimerin hat am Friedrich-Ebert-Gymnasium in Mühlheim Abitur gemacht, hat ihr freiwilliges soziales Jahr beim Arbeiter-Samariter-Bund geleistet und danach zwei Jahre in Bad Homburg an der accadis Hochschule Marketing und Eventmanagement studiert, wo ihr das duale Konzept aber nicht besonders entsprochen

Sie hat sich dann entschieden, eine Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement bei uns zu beginnen. Zur Zeit ist sie in der Finanzbuchhaltung, im Laufe ihrer Ausbildung wird sie aber alle relevanten Bereiche bei den Stadtwerken durchlaufen.

Auch sie hatte bei uns das "Super, das passt"-Gefühl, und wenn sie nicht bei uns ist, dann macht sie Garde- und Showtanz bei der Kolpingfamilie Dietesheim und bei einer Turniergarde in Steinheim.

Wir als Arbeitgeber freuen uns, dass es allen Vieren so gut bei uns gefällt, und wünschen ihnen, dass das so bleibt - und natürlich viel beruflichen Erfolg.

### Wir suchen einen Auszubildenden zum Rohrleitungsbauer (m/w/d)

Die Stadtwerke Mühlheim sind der regionale Versorger der Stadt Mühlheim. Neben der Versorgung mit Erdgas, Strom und Wasser gehört auch der Betrieb der Schwimmbäder und der Stadtbuslinie in Mühlheim zu unseren Aufgaben. Für den Bereich Rohrleitungsbau suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Auszubildenden (m/w/d).

Die Ausbildung beinhaltet folgende Tätigkeitsschwerpunkte:

- Herstellen von Baugruben und Gräben, Verbauen und Wasserhaltung
- Auslegen von Kabeln
- Herstellen von Verkehrswegen
- Angrenzende Arbeiten im Hochbau
- Einbauen von Druckrohrleitungen
- Sanieren und Instandsetzen von Druckrohrleitungen

### Wir bieten:

- Eine duale Ausbildung in Industrie und Handwerk
- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Lernort: Ausbildungsbetrieb und Berufsschule
- Arbeitsorte: Baustellen im Freien, Werkstätten

### Wir erwarten:

- Mindestens einen Hauptschulabschluss
- Gute Leistungen in Mathematik, Physik, Werken/Technik
- Sowie handwerkliches Geschick, Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein, Umsicht

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit flachen Hierarchien und einem sympathischen Team. Bei Interesse oder weiteren Fragen steht Stephan Petri, Technischer Leiter Gas und Wasser, unter 06108 6005-33 gerne zur Verfügung.

### Der Code zum Service

Vielleicht erinnern Sie sich noch an den QR-Code auf Ihrer letzten Stadtwerke-Jahresabrechnung? Auch auf der Jahresabrechnung für dieses Jahr wird er wieder zu finden sein.

Und das können Sie mit ihm machen:

Einfach zeitnah mit Ihrem Handy scannen. und schon kommen Sie direkt auf Ihre persönliche Nutzeroberfläche unserer Self-Service-Seite. Über sie können Sie zum Beispiel Ihre bei uns hinterlegten Bankdaten ändern oder eine separate Bankverbindung für Rückerstattungen angeben. Und Sie können damit auch Ihre Abschlagszahlungen anpassen.

Wichtig zu wissen: Der Service ist nur für eine begrenzte Zeit freigeschaltet.



376.003

Kilowattstunden Strom pro Jahr sparen unsere neuen LED-Straßenlaternen.

Im Jahr 2015 betrug der Stromverbrauch der Straßenbeleuchtung 1.703.526 kWh. 2020 sank der Wert auf 1.327.523 kWh. Das entspricht einer Einsparung von 22%.

### Schon gelesen?

### Die Jahresablesung der Strom-, Gas- und Wasserzähler steht an

Etwas Zeit bleibt Ihnen noch, wenn Sie Selbstableser sind. Aber bis zum 31. Dezember sollten Sie Ihre Zählerstände für Strom, Gas und Wasser abgelesen und an uns weitergegeben haben. Am besten natürlich direkt am 31. Dezember, dann wird Ihre Abrechnung 100% korrekt und muss nicht mehr hochgerechnet werden.

Für die Übermittlung Ihrer Zählerstände an uns haben wir drei praktische und schnelle Wege für Sie:

- Über die App m.live 2.0 (Kachel Zählerstände) manuell eingeben
- Über die App m.live 2.0 (Kachel Zählerstände) Zählertyp auswählen, Zählerstand und Zählernummer mit dem Smartphone scannen, Namen eintragen und absenden
- Über das Online-Kundenportal der Stadtwerke. Registrieren und dort Zählerstände eintragen

Wenn Sie dazu mehr Informationen benötigen: Sie erreichen uns in unserem Kundenzentrum unter der 06108 6005-0 zu den üblichen Öffnungszeiten.

# Wissenschaft unterm Weihnachtsbaum

### Ungewöhnliche Geschenketipps: Bücher gegen das postfaktische Zeitalter

Nachdem Ex-US-Präsident Donald Trump und allerlei Verschwörungsmärchenerzähler das postfaktische Zeitalter heraufbeschworen haben, ist 2021 vielleicht das etwas andere Weihnachtsgeschenk gefragt: Wissenschaft. Genauer gesagt: Wissenschaftsbücher. Sieben der besten Tipps, die sich dank verständlicher und mitunter sogar unterhaltsamer Sprache auch für Einsteiger eignen, haben wir für Sie aus-

### Mai Thi Nguyen-Kim

### Die kleinste gemeinsame Wirklichkeit Wahr, falsch, plausibel – die größten

Streitfragen wissenschaftlich geprüft 2021, Droemer, 368 Seiten, 20 €



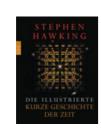
Hierzulande hat sich die promovierte Chemikerin Mai Thi Nguven-Kim mit der leicht verständlichen und trotzdem unterhaltsamen Vermittlung von Forschungsergebnissen im Fernsehen und auf You-Tube einen Namen gemacht. Nach Grim-

mepreis und der zweimaligen Auszeichnung als Journalistin des Jahres ist ihr mit "Die kleinste gemeinsame Wirklichkeit: Wahr, falsch, plausibel – die größten Streitfragen wissenschaftlich geprüft" der Einstieg in die Liste der Spiegel-Bestseller gelungen. Keine Angst: Es geht in ihrem aktuellen Buch nicht nur um das Corona-Virus oder die Impfung. Das Themenspektrum reicht von der Frage, ob Männer und Frauen unterschiedlich denken, bis zu den Auswirkungen von Videospielen oder Drogen. Das Fazit der in Heppenheim geborenen Wissenschaftsjournalistin für unsere gereizte Zeit:

> "Nicht weniger streiten, nur besser."

### Stephen W. Hawking

### Die illustrierte kurze Geschichte der Zeit Originalveröffentlichung 1988, Rowohlt Taschenbuch, 256 Seiten, 16 €



Der Nobelpreis blieb ihm verwehrt, trotzdem gilt der Brite Stephen W. Hawking als einer der bedeutendsten Physiker aller Zeiten. Bemerkenswert, dass der Kosmologe anders als viele seiner Kolleginnen

und Kollegen den Drang verspürte, seine Erkenntnisse über den Ursprung und die Entwicklung des Universums auch einer breiten Öffentlichkeit zu vermitteln. Das Ergebnis war "Eine kurze Geschichte der Zeit", vielleicht das erfolgreichste populärwissenschaftliche Buch überhaupt. Was Hawking dort über Urknall, schwarze Löcher und vor allem die Zeit schreibt, ist zwar komplex, bleibt aber meist verständlich. Und über die instruktiv illustrierte Neuausgabe hat das 2018 verstorbene Genie angemerkt:

"Selbst wenn Sie nur die Bilder und ihre Beschriftung betrachten, dürfte Ihnen in groben Zügen klarwerden, worum es geht."

Wie so oft, hat er damit recht.

### **Bill Bryson**

### Eine kurze Geschichte von fast allem 2003, Goldmann, 670 Seiten, 24,90 €



Dem US-Reisejournalisten Bill Bryson ("Reif für die Bryson Insel", "Picknick mit Bären") gelang es 2003, den Stand der Naturwissenschaften, vor allem Biologie, Geologie, Astronomie und Physik, auf 670 Seiten zusammenzufassen. Sein

Fokus: die Frage, "wie der Weg vom Garnichts zum Etwas verlaufen ist, wie ein klein wenig von diesem Etwas zu uns geworden ist." Das Besondere daran: Bryson gelingt das Kunststück, dabei fast durchgängig unterhaltsam und witzig zu schreiben. Das gelingt über viele Anekdoten und die Konzentration auf Entdeckerpersönlichkeiten, inklusive kleiner Schwächen,

Patzer und Mogeleien. Erfrischend ist auch, dass Bryson seinen sehr viel versprechenden Titel in Anlehnung an Hawking selbst nicht ganz ernst nimmt:

"Es kann nicht stimmen. Aber wenn wir Glück haben, wird es uns am Ende so vorkommen, als ob es stimmt,

### Yuval Noah Harari

Eine kurze Geschichte der Menschheit 2011, Pantheon Verlag, 528 Seiten, 14,99 €

Der israelische Historiker Yuval Noah Harari widmet sich dem Hauch eines Wimpernschlags in den rund 14 Milliarden Jahren seit dem Urknall: der etwa 70.000 Jahre langen Geschichte der Menschheit. Also seit dem Zeitpunkt, als



"ein ziemlich unauffälliges Tier" namens Homo sapiens mit dem Aufbau von Kulturen begann. Harari unterteilt unsere Entwicklung anhand von drei Revolutionen: der kognitiven, der landwirtschaftlichen und der wissenschaftlichen. Letztere ist für ihn permanent, so dass industrielle und digitale Revolution darunter fallen. Mit entsprechend starker Konzentration auf strukturelle Entwicklungen erzählt er aus der Vogelperspektive, ohne allzu engen Blick auf konkrete Imperatoren und Kriegsherren. So zeigen sich manche Zusammenhänge deutlicher als im Geschichtsunterricht.

### **David Christian**

Big History. Die Geschichte der Welt vom Urknall bis zur Zukunft der Menschheit 2018, Piper Taschenbuch, 384 Seiten, 12 €



Ähnliches wie Harari gelingt dem australischamerikanischen Historiker David Christian, Jahrgang 1946 - nur etwas umfassender und trotzdem lockerer. Christians Mission: die Verquickung von Geschichts- mit Naturwissen-

schaft. So hat er eine neue fachübergreifende Forschungsdisziplin begründet, die er "Big History" nennt – große Geschichte also. Diversen Fachpublikationen ließ er 2018 den populärwissenschaftlichen Bestseller gleichen Namens folgen. Seine Kenntnisflut voller erstaunlicher Bezüge zwischen den Wissenschaften vermittelt Christian faszinierend einfach.

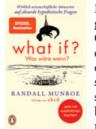
### "Mein absoluter Lieblingsgeschichtskurs"

nennt Microsoft-Gründer Bill Gates diesen furiosen Bogen vom Urknall bis zur Zukunft der Menschheit.

### **Randall Munroe**

### What if? Was ware wenn? Wirklich wissenschaftliche Antworten auf absurde hypothetische Fragen

Erweiterte Taschenbuch-Ausgabe 2020, Penguin Verlag, 400 Seiten, 12 €



Bevor Randall Munroe. geboren 1984, den Web-Comic "xkcd" erfand, war er Roboteringenieur bei der NASA. Seine Bücher sind internationale Bestseller. In diesem Buch beantwortet er die verrücktesten Fragen hoch-

wissenschaftlich und umwerfend kreativ. Von der Anzahl an Menschen, die den täglichen Kalorienbedarf eines Tyrannosaurus decken würden, bis zum Erlebnis, in einem Mondsee zu schwimmen, Illustriert mit seinen legendären Strichmännchen, bietet "What if?" originelle Unterhaltung auf höchstem Niveau. Anerkennung dafür zollt zum Beispiel der Stern:

"Ein genial amüsantes Sachbuch aus Wissenschaft und Narretei"

### Johan Olsen

### Warum gibt es uns? Die Entwicklung des Lebens vom Urknall bis zu dir

2017, Beltz & Gelberg, 138 Seiten, 16,95 €



In seiner Heimat Dänemark ist Johan Olsen buchstäblich ein Rockstar. Zumindest gelegentlich. Im Hauptberuf arbeitet der promovierte Molekularbiologe als Proteinkristallograph an der Universität Kopenhagen. Außer-

dem hat der vierfache Familienvater eines der erfolgreichsten Wissenschaftsbücher für Kinder geschrieben. Die Frage im Titel "Warum gibt es uns? Die Entwicklung des Lebens vom Urknall bis zu dir" beantwortet er ganz anschaulich und kindgerecht knapp, aber auch ältere Semester können bei der angenehmen Lektüre etwas lernen. Denn Olsens Vergleiche sind einfach griffig und lebensnah, etwa, wenn Schwerkraft mit einer Pfannkuchentorte erklärt wird und die Relativitätstheorie mit dem Bauch einer Katze.

Liebe Leserinnen und Leser unseres m.agazin,

wenn es draußen wieder so richtig ungemütlich wird, freut man sich auf deftige, wärmende Schmorgerichte. Auch für die Feiertage sind Gerichte aus dem Ofen eine Alternative; die Speisen garen im Ofen, Sie können in der Zwischenzeit andere Dinge erledigen. Und es muss ja auch nicht immer Filet sein. Sind Sie bereit für das Lieblingsgericht vieler Italiener? Fantastico! Dann geht es jetzt los:





### Zutaten für 4 Personen

4 Beinscheiben, ca. 300 g/Stück (Kalb oder Rind)

Je 4 Möhren, Zwiebeln, Stangen Staudensellerie, Knoblauchzehen

Je 2 Zweige Rosmarin, Thymian, Salbei, kleine Lorbeerblätter

5 Pimentkörner

1 Dose gehackte Tomaten (400g)

1-2 EL Tomatenmark

250ml trockener Rotwein

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Mehl

Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie

1 Bio-Zitrone

(Schale zum Verzehr geeignet)

1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Beinscheiben an den Seiten leicht einschneiden, damit sich das Fleisch beim Schmoren später nicht wellt, salzen, pfeffern (wer möchte, benutzt auch noch Paprikapulver) und in Mehl wälzen. Das überschüssige Mehl abklopfen.

Das Gemüse putzen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Das Fleisch mit Olivenöl anbraten. Sobald es Röstaromen bekommen hat, nehme ich es aus dem Bräter und stelle es warm.

In den Bräter kommt nun das vorbereitete Gemüse und wird gut angeröstet.

Jetzt das Tomatenmark zum Gemüse geben und ebenfalls anrösten lassen.

Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen. Der Wein sollte immer schön einkochen, dann die Tomaten dazugeben. Alles gut miteinander verrühren und die Beinscheiben auf die Gemüsemasse legen.

Ist die Masse sehr dickflüssig, kann etwas Wasser oder Kalbsfond dazugegeben werden. Nun kommen auch die Gewürze Lorbeer und Piment dazu.

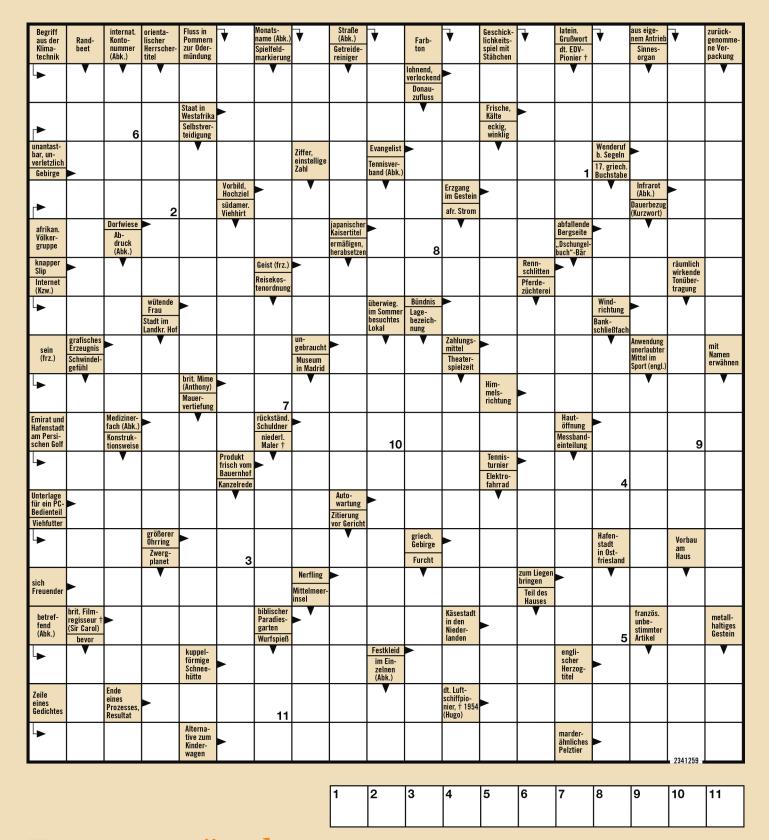
Den Bräter abgedeckt für etwa 2 bis 2,5 Stunden (bei Rind verlängert sich die Gardauer um etwa 1 Stunde) in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Rund eine halbe Stunde vor Ende der Schmorzeit den Rosmarin, Thymian und Salbei zum Ossobuco geben. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, falls nötig nachwürzen.

Für die Gremolata Blattpetersilie und Knoblauch mit Olivenöl zu einem groben Pesto verarbeiten, etwas feingeriebene Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage passen Risotto, aber auch Polenta, Kartoffelbrei, Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln.

Guten Appetit, ein schönes Weihnachtsfest und einen gesunden Start ins Jahr



### Kreuzworträtsel

Finden Sie das richtige Lösungswort und gewinnen Sie mit etwas Glück einen dieser beiden Preise:

### 1 Gutschein im Wert von 50 Euro

### Café Kinnel

Gerhart-Hauptmann-Straße 54, Mühlheim

### 1 Gutschein im Wert von 50 Euro

Hofliebe – die Premium-Fleischerei Bahnhofstraße 18, Mühlheim 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 19. Januar 2022.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, ebenso die Teilnahme von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Stadtwerke Mühlheim. Mehrfacheinsendungen werden nicht berücksichtigt.