

EVG magazin

Miträtseln
und
Open-Air-Kino-
Eintrittskarten
gewinnen!

WÄRME NACH PLAN

Gaildorf will bis 2045 klima-
neutral werden – der kommunale
Wärmeplan hilft dabei.

DA BLÜHT UNS WAS

Diese Pflanzen können Wetter-
extremen widerstehen.

Sanieren in fünf Schritten

So finden Sie einen guten Energie-
berater und sanieren Ihr Haus erfolgreich.



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

fit für die Zukunft machen. Das bedeutet für uns Menschen in erster Linie Gesundheitsvorsorge. In Bezug auf Gebäude, die in die Jahre gekommen sind, heißt das dagegen: energetisch sanieren. Mit dieser Erkenntnis fangen die Schwierigkeiten oft an. Gut, Sanierung also, um die Energieeffizienz zu optimieren, aber wie? Ist die Angelegenheit mit neuen Fenstern erledigt oder braucht es auch ein neues Dach? Wäre der Einsatz einer Wärmepumpe möglich? Oder PV – oder gleich beides? Und was ist noch alles zu bedenken von der Finanzierung über die Realisierung bis zur Fertigstellung? Wir empfehlen den Einsatz eines Energieberaters und beschreiben auf den Seiten 4 und 5, wie es in fünf Schritten zur Sanierung geht. Und wer es bezüglich der Wärmepumpe ganz genau wissen will, sieht auf Seite 8 nach: So funktioniert der Hoffnungsträger der Energiewende. Weiterhin geht es im vorliegenden Heft unter anderem um Wärme nach Plan, Kino unterm Sternenhimmel und Essen nach Mindesthaltbarkeitsdatum.

Viel Spaß bei der Lektüre.
Es grüßt Sie herzlichst Ihr

Tilmann Bauer

Tilmann Bauer, Geschäftsleitung
Energieversorgung Gaildorf OHG



top-aktuelle-energie-der-top-aktuelle-energie-portal



Foto: stock.adobe.com – Gino Sanders

Energetisch sanieren lohnt sich

MIETER UND KÄUFER zahlen für eine energetisch sanierte Immobilie einen höheren Preis. Deshalb empfiehlt das Institut für Weltwirtschaft (IfW) Haus- und Wohnungsbesitzern, ihre Immobilie energetisch fit zu machen. Die Fachleute haben ermittelt, dass eine Eigentumswohnung in den Energieklassen A+ oder A rund 650 Euro pro Quadratmeter mehr kostet als eine vergleichbare Immobilie der Klassen D oder E. Bei den Monatsmieten liegt die Differenz bei 0,85 Euro pro Quadratmeter. Den Preisaufschlag gibt es aber nur, wenn ein Bedarfsausweis die Energieeffizienz nachweist. Bei Neubauten ist dies Pflicht. Mit einem Verbrauchsausweis fällt die Preissteigerung deutlich geringer aus. Wichtig ist in jedem Fall, alle Infos transparent darzulegen. Eine Sanierung kostet rund 700 Euro pro Quadratmeter, von denen aber die staatlichen Zuschüsse noch abgezogen werden. Für die Studie hat das IfW die Kauf- und Mietpreise von Eigentumswohnungen aus den Jahren 2014 bis 2024 in 19 deutschen Städten ausgewertet.



UMWELTSCHONEND REISEN

Reisen macht glücklich und erweitert den Horizont – aber geht das auch ressourcenschonend? Auf jeden Fall. Die Umweltschutzorganisation WWF informiert und gibt konkrete Tipps für nachhaltigen Tourismus: mehr.fyi/wwf

Wärme nach Plan

3652 KOMMUNEN in Deutschland haben bereits mit der Wärmeplanung begonnen. Das entspricht rund einem Drittel von insgesamt 10 754 Kommunen. Alle Großstädte sind dabei – sie müssen ihre Planung schon Mitte 2026 vorlegen. Besonders weit sind die Städte und Gemeinden in Baden-Württemberg. Dort haben 148 Kommunen ihre Planung bereits abgeschlossen, deutschlandweit sind es 160. Mit dem Wärmeplanungsgesetz verpflichtet der Staat Städte und Gemeinden, verbindlich festzulegen, wie sie ihre Wärmeversorgung bis 2045 klimaneutral umbauen wollen.



Mehr selbst verbrauchter Solarstrom

Immer mehr Eigentümer von Photovoltaikanlagen speisen ihren Solarstrom nicht mehr nur ins öffentliche Stromnetz ein, sondern verbrauchen ihn im Haushalt. Die Menge an selbst erzeugtem Solarstrom für den Eigenverbrauch ist seit 2010 kontinuierlich angestiegen, in den vergangenen zwei Jahren hat sie sich mehr als verdoppelt.

Mit einem Stromspeicher können Besitzer einer PV-Anlage bis zu 80% des Solarstroms selbst nutzen.

JÄHRLICHE NETTOERZEUGUNG VON SOLARSTROM IN DEUTSCHLAND FÜR DEN EIGENVERBRAUCH

Energie in Terawattstunden

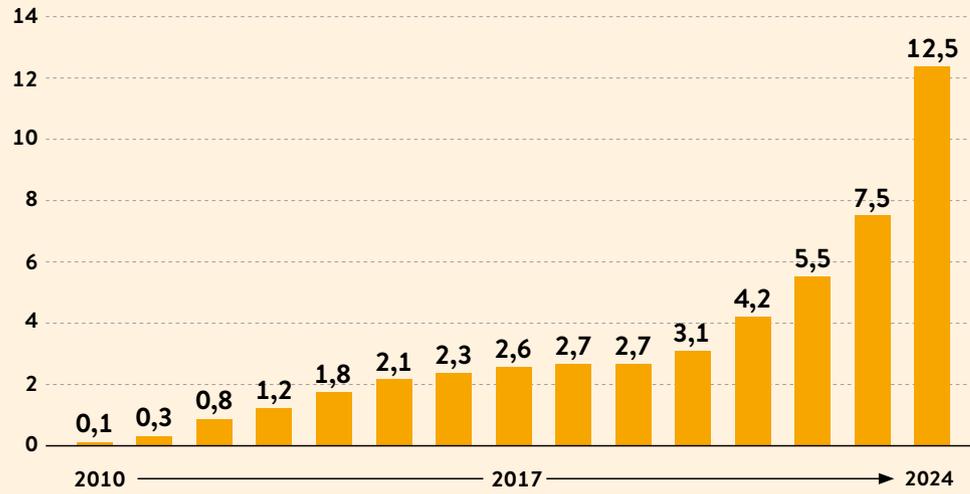


Foto: stock.adobe.com – Mikoel Damkier



Reisen ins Kühle

COOLCATION nennt sich ein neuer Reisetrend. Er setzt sich aus den englischen Wörtern „cool“ (kühl) und „vacation“ (Urlaub) zusammen. Angesichts des Klimawandels und immer neuer Hitzerekorde in Urlaubsländern wie Griechenland und Italien suchen viele Menschen Abkühlung in Skandinavien. Länder wie Norwegen, Schweden und Finnland haben sich schon auf den neuen Trend eingestellt und werben gezielt um Urlauber in ihren gemäßigten Klimazonen: Auf dem Reiseplan stehen Wandern, Radfahren oder Kajaktouren statt Strandurlaub. Die nördlichen Regionen profitieren so vom Klimawandel – die südlichen Urlaubsländer müssen dagegen voraussichtlich mit weniger Touristen rechnen.

Am besten vor Ort

DIE EVG hat nichts zu verbergen. Im Gegenteil – sie legt das Konzept ihrer Energieversorgung offen, und damit kann sie sich sehen lassen. Das unabhängige Energieverbraucherportal hat die EVG durchleuchtet und ihr 2025 zum 16. Mal in Folge das Zertifikat „Top-Lokalversorger“ verliehen. Diese Auszeichnung beruht vorrangig auf dem außergewöhnlich guten Preis-Leistungs-Verhältnis des Unternehmens: Der faire Preis macht 80 Prozent der Bewertung aus, zu 20 Prozent zählen weitere Faktoren wie Kundenfreundlichkeit, Service, regionales Engagement und Umweltschutz. Die EVG zeigt sich für die unabhängigen Experten gerne alle Jahre wieder von ihrer besten Seite – mit Erfolg. Die wiederholt verliehene Anerkennung als Top-Lokalversorger ist ein klares Zeichen für die Qualität und Kundennähe, die die Energieversorgung Gaildorf täglich lebt. Dass sie darin die unangefochtene Nummer 1 in der Region ist, ist dadurch erneut bestätigt. So kann es weitergehen.



Auch die Verbraucherzentralen bieten eine Energieberatung an:
www.verbraucherzentrale-energieberatung.de

Wer sein Haus energetisch sanieren will, lässt es am besten vorher von einem **ENERGIEBERATER** begutachten. Aber wie läuft so eine Beratung ab? Und wie finde ich kompetente Beraterinnen oder Berater? Ein Wegweiser.

In fünf Schritten zur Sanierung

WIE WIRD DIE ENERGIEBERATUNG GEFÖRDERT?

Eine Energieberatung mit individuellem Sanierungsfahrplan (iSFP) kostet für ein Einfamilienhaus 1500 bis 2500 Euro, wird aber mit 50 Prozent und maximal 650 Euro bezuschusst:

mehr.fyi/energieberatung

Wer sich für den iSFP entscheidet und die vorgeschlagenen Sanierungsschritte umsetzt, profitiert zudem von höheren Fördersätzen:

mehr.fyi/isfp-bonus

1

EINEN ÜBERBLICK GEWINNEN

Lara und Jörn Müller wollen ihr Haus, Baujahr 1992, energetisch sanieren, um die Heizkosten zu senken, den Wohnkomfort zu erhöhen und das Gebäude für die Zukunft fit zu machen. Sie lassen sich bei einer kostenlosen Sprechstunde der Verbraucherzentrale beraten. Zum Gespräch bringen die beiden Baupläne und Energieabrechnungen mit. Die wichtigsten Heizungs- und Gebäudedaten haben sie schon vorab per Online-Formular geschickt. Der Energieberater,

ein Bauingenieur, beantwortet Grundsatzfragen des Paares und gibt ihnen anhand der Daten eine erste Einschätzung. Für eine ausführliche Beratung empfiehlt er ihnen, sich von einer Energieberaterin einen individuellen Sanierungsfahrplan erstellen zu lassen (siehe Schritte 3 und 4). Diese hilft ihnen auch beim Beantragen von Fördergeldern. Bei vielen staatlichen Sanierungszuschüssen ist es Pflicht, einen Energieberater oder eine -beraterin zurate zu ziehen.

2

KOMPETENTEN ENERGIEBERATER FINDEN

„Energieberater“ ist keine geschützte Berufsbezeichnung. Bei der Expertensuche gehen die Müllers daher sorgfältig vor. Eine erste Orientierung bietet die Expertenliste der Deutschen Energie-Agentur: energie-effizienz-experten.de. Die eingetragenen Fachkräfte sind Bauingenieure, Architektinnen oder Handwerker, müssen Qualifikation und Tätigkeit nachweisen und sich alle drei Jahre fortbilden. Ein Eintrag garantiert aber noch keine gute Beratung. Nach einer Vorauswahl vergleicht das Paar Qualifikationen, Leistungen und Internet-Bewertungen ihrer Favoriten, fragt nach Referenzen und prüft, ob sie unabhängig agieren.

3

RUNDUM-CHECK MACHEN

Die Müllers haben nun eine kompetente Energieberaterin gefunden, die einen individuellen Sanierungsfahrplan erstellt. Dafür macht sie einen Rundgang durchs Haus, schaut sich Dach, Fenster, Kellerdecke sowie die Fassade an und bewertet alle relevanten Faktoren für den Energiebedarf. Auch Gasheizung und Heizkörper nimmt sie ins Visier. Danach spricht sie mit dem Paar über den energetischen Zustand des Gebäudes und ihre Sanierungswünsche.

4

SANIERUNGSSCHRITTE OPTIMAL ABSTIMMEN

Einige Wochen nach dem Besuch kommt die Beraterin wieder – mit dem individuellen Sanierungsfahrplan in der Hand. Dieser Beratungsbericht beschreibt den energetischen Zustand des Gebäudes, Energiespar-Potenziale und empfohlene Sanierungsschritte sowie Kosten und Förderungen. Außerdem zeigt er, wie die einzelnen Sanierungsmaßnahmen optimal ineinandergreifen. Ein solcher Sanierungsfahrplan ist sinnvoll, da sich Hauseigentümer oft fragen, ob sie eher mit der Dachdämmung oder dem Austausch der Heizung starten sollen. Er hilft dabei, von Beginn an auf das gesamte Gebäude zu schauen und die einzelnen Schritte aufeinander abzustimmen.

5

SANIERUNG STARTEN

Nun können die Müllers die Sanierung in Angriff nehmen. Innerhalb der nächsten fünf Jahre wollen sie ihr Haus Schritt für Schritt erneuern: Das Dach, die Fassade und die Decken in den unbeheizten Kellerräumen sollen besser gedämmt, neue Rollladentanks eingebaut, eine Photovoltaikanlage installiert und die Gasheizung durch eine Wärmepumpe ersetzt werden. Lohn der Mühen: niedrigere Heizkosten, ein besseres Raumklima und mehr Komfort. Bis zur fertigen Sanierung bleibt noch eine Menge zu tun, doch das Paar ist zuversichtlich: „Jetzt haben wir ja einen Plan!“



Großes Kino

VOR LAUSCHIGER KULISSE

Schillernde Schlosshof-Romantik anstatt eintönige Kinosaal-Atmosphäre: Das gibt es vom 9. bis 19. Juli beim diesjährigen **Open-Air-Spektakel** im Innenhof des Gaildorfer Schlosses.

Open-Air-
Eintrittskarten
zu gewinnen
Seite 16



Um 20 Uhr
öffnen die
Schlossstore im
Juli für das
Publikum des
Open-Air-
Festivals,
Filmbeginn ist
jeweils um
21.45 Uhr.

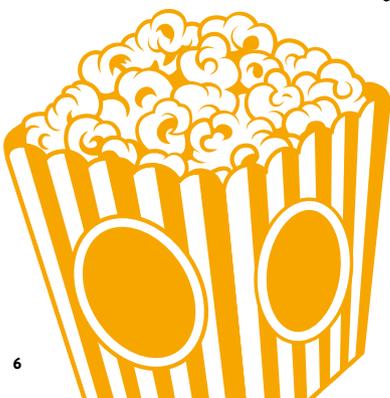
Foto: Ralf Hünnefeld

Nachts im Schlosshof – ist nicht der Titel eines neuen Abenteuerstreifens, sondern steht in diesem Sommer wieder für das Freiluft-Festival des Vereins Sonnenlichtspiele e. V. An elf Abenden werden filmische Schicksale auf großer Leinwand die Besucherinnen und Besucher zwischen den mittelalterlichen Mauern des Schlosshofes in Gaildorf verzaubern. Auch diesmal werden gewiss alle leidenschaftlichen Cineasten auf ihre Kosten kommen. Blockbuster, Arthouse- und Independent-Filme der letzten Kinomonte werden unter sommerlichem Sternenzelt in

historischem Ambiente garantiert für unvergessliche Kinoabende sorgen. Neben den filmischen Leckerbissen gibt es auch kulinarische Köstlichkeiten: Vor Beginn der Vorstellung verwöhnt das Catering im Schlossgraben die Gäste mit kühlen Getränken und Feinem vom Grill.

EVG-Strom und -Sponsoring

Den nötigen Strom für die Filmvorführungen während des gesamten Events liefert die EVG. Am 9. Juli 2025 sponsert die Energieversorgung Gaildorf bei der beliebten Freiluft-Veranstaltung sogar ihren eigenen „EVG-Kinoabend“. Den aktuellen Spielplan und weitere Informationen gibt es auf sonnenlichtspiele.de und in der aktuellen Tagespresse. ■



Wärme nach Plan

Der kommunale Wärmeplan soll Gaildorf auf den Weg zur Wärmewende bringen.

Foto: Stadt Gaildorf/Schultz

Bis 2045 will Gaildorf **klimateutral** werden. Der kommunale Wärmeplan soll aufzeigen, wo wie von wem am besten geheizt werden kann – damit es klappt mit einer nachhaltigen Versorgung.

Der Winter hat gerade erst Ade gesagt, trotzdem geht es in Gaildorf ums Heizen. Kein Weg zum gesetzten Ziel – klimaneutral bis 2045 – führt um die Wärmewende herum. Der Anteil an grünem Strom ist bereits hoch, jedoch wird in vielen Haushalten noch befeuert, um zu heizen, und die Anlagen sind oft alt und ineffizient. Deshalb müssen Alternativen her, die für die Bürgerinnen und Bürger jeweils passend, umsetzbar und zukunftsfähig sind. Die Stadt Gaildorf hat im Dschungel der Förderungen schnell gehandelt und sich Gelder gesichert, um einen kommunalen Wärmeplan zu erstellen. Mit Unterstützung der Profis von EGS-plan, einem Unternehmen für die Entwicklung innovativer Energie- und Technikkonzepte für Gebäude und Quartiere, wurde das bestehende Wärmenetz im ersten Schritt bereits erfasst und strukturiert. Weiter geht es mit einer Potenzialanalyse: Wie lässt sich durch Gebäudesanierungen Energie sparen und wie kann Wärme mit erneuerbaren Energien und Abwärme gewonnen werden?

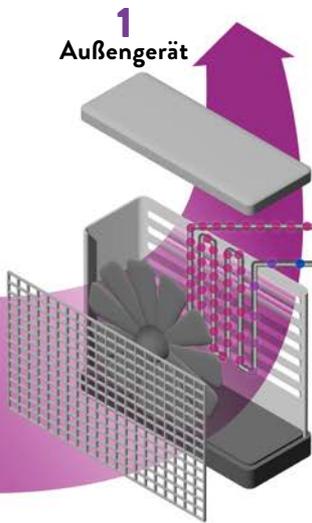
Profitabel auf ganzer Linie

Im nächsten Schritt werden mit Bürgerinnen und Bürgern, lokalen Unternehmen und Politikern Ziele für die Zukunft definiert. Die Strategie für die Wärmewende in Gaildorf wird dann konkretisiert und in einen zeitlichen Rahmen gesetzt, dazu gehört auch die Erarbeitung konkreter Maßnahmen für die Umsetzung. Am Ende des Wärmeplans, so das Vorhaben, wissen alle, ob es sinnvoll ist, auf eine bestimmte Energiequelle zu setzen, welche Investitionen im Quartier notwendig sind und welchen Weg Gaildorf in der Wärmewende einschlagen wird. So profitieren nicht nur die Bürgerinnen und Bürger, sondern auch die Stadt: Entscheidungen auf städtebaulicher und planerischer Ebene über die künftige Wärmeversorgung erhalten eine fundierte Basis. Der finale kommunale Wärmeplan soll im Herbst 2025 abgeschlossen sein. Zuvor wird es eine Informationsveranstaltung für die Bevölkerung im Spätsommer geben. Mit dem Wärmeplan setzt Gaildorf einen bedeutsamen Schritt in Richtung der Wärmewende, die bis 2045 eine ausgeglichene Treibhausgas-Bilanz vorsieht. ■

WIE
FUNKTIONIERT
EINE

WÄRMEPUMPE?

SCHRITT 1 Wärmeaufnahme. Die Wärmepumpe saugt Außenluft an, selbst wenn diese kühl ist. Ein spezielles, flüssiges Kältemittel im Inneren der Pumpe nimmt die Wärme aus der Luft auf und verdampft dabei.

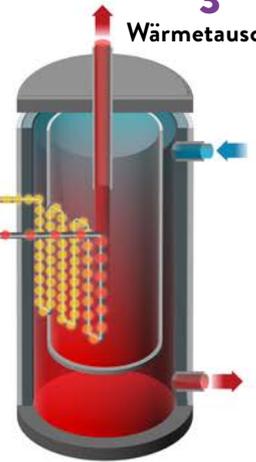


2
Kompressor



SCHRITT 2 Verdichtung. Der entstandene Dampf wird in einem Kompressor stark zusammengepresst. Dadurch steigt seine Temperatur deutlich an – wie bei einer Fahrradpumpe, die beim Aufpumpen warm wird.

3
Wärmetauscher



Die Luft-Wasser-Wärmepumpe nutzt Umgebungsluft zum Heizen und um Warmwasser zu gewinnen. Aber wie funktioniert die Technik in dem **grauen Kasten** im Garten eigentlich genau?

SCHRITT 4 Entspannung. Das Kältemittel wird durch ein Expansionsventil geleitet. Druck und Temperatur sinken zurück auf das Ausgangsniveau. Der Kreislauf beginnt wieder von vorn.

4
Entspannungsventil



SCHRITT 3 Wärmeabgabe. Das erhitzte Kältemittel gibt Wärme an das Heizungswasser ab. Das erwärmte Wasser fließt durch die Heizkörper oder eine Flächenheizung, sodass es im Haus warm wird.

Eine Luft-Wasser-Wärmepumpe hat wohl jeder schon mal gesehen und sich vielleicht gefragt: Was passiert in dem grauen oder schwarzen Kasten im Vorgarten des Nachbarn eigentlich? Das Gerät gewinnt Wärme aus der Umgebungsluft und nutzt sie, um Wasser zu erhitzen. Das heiße Wasser kann dann zum Heizen oder als Warmwasser zum Duschen oder Kochen verwendet werden. Der Prozess läuft in vier Schritten ab, die in der Grafik oben anschaulich erklärt werden. Bleibt noch die Frage: Warum ist das Ganze effizient?

Während Öl- und Gasheizungen die Energie nur aus dem Brennstoff ziehen, nutzt die Luft-Wasser-Wärmepumpe kostenlose Wärme aus der Natur. Einzig für den Betrieb der elektrischen Teile wie Kompressor oder Ventilator benötigt sie Strom. Mit nur einer Kilowattstunde Strom kann sie etwa drei bis fünf Kilowattstunden Wärme produzieren. Am effizientesten arbeiten Wärmepumpen, wenn das Haus gut gedämmt ist und über große Heizflächen verfügt. Im Neubau sind die Geräte Standard, auch im Altbau kann sich ein Einbau lohnen. ■

GUCKEN, RIECHEN, FÜHLEN, SCHMECKEN

Ist die Mindesthaltbarkeit überschritten, vertrauen Sie Ihren Sinnen. Wenn der offene Joghurt noch so riecht und aussieht wie vergangene Woche: Probieren Sie ihn. Ist auch der Geschmack unverändert, können Sie die Lebensmittel in der Regel essen. Für leicht verderbliche Ware wie Frischfisch oder Hackfleisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum taugt der Prüfstand der Sinne nicht. Hier ist das Datum zwingend einzuhalten.

KURZLEBIG BIS DAUERHAFT

Nicht alle Lebensmittel reagieren gleich auf das Verstreichen der Zeit. Frische Backwaren erhalten erst gar kein Mindesthaltbarkeitsdatum – sie sollen zeitnah verbraucht werden. Kochwurst wie Lyoner oder Leberwurst ist leichter verderblich als gut gereifte Rohwurst, die oft weit über das aufgedruckte Datum genießbar ist. Sie wollen wissen, wie empfindlich Ihre Waren in Kühlschrank oder Lager sind? Mithilfe dieser interaktiven Grafik erfahren Sie es: mehr.fyi/haltbarkeit

KANN ICH DAS NOCH

ESSEN?

In den Mund oder in die Tonne: Was tun, wenn das **MINDESTHALTBARKEITSDATUM** überschritten ist? Wie Sie Verschwendung vermeiden, ohne die Gesundheit zu gefährden.



Foto: Marko Godes, trumit GmbH

RICHTIG LAGERN

Wer Ware richtig lagert, verlängert die Haltbarkeit: Kartoffeln und Zwiebeln etwa mögen einen trockenen, dunklen Ort. Brot bleibt ungeschnitten in einem Brotkasten oder Steinguttopf länger frisch. Käse am besten am Stück kaufen und in beschichtetes Papier einschlagen. Äpfel und Tomaten immer separat lagern, denn sie strömen Ethylengas aus, das andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen lässt. Angebrochene Packungen – Mehl, Reis oder Nüsse – gegen Schädlinge in dicht schließende Behälter umfüllen und kontrollieren.

CLEVER EINKAUFEN

Lebensmittel, die kurz vor dem Ablauf ihrer Mindesthaltbarkeit stehen, werden im Handel oft günstiger angeboten. Das bietet die Chance, Essbares zu retten und Geld zu sparen. Achtsames Einkaufen kann auch die Abfallmengen im Handel reduzieren: Milchprodukte, die heute und morgen verbraucht werden, müssen kein weit entferntes Mindesthaltbarkeitsdatum tragen.

WAS HEISST WAS?

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt den Tag an, bis zu dem der Hersteller die unveränderte Qualität des Lebensmittels garantiert – vorausgesetzt, es wurde nicht geöffnet und korrekt gelagert. Haltbar sind die Produkte oft viel länger.

Das **Verbrauchsdatum** gibt den Tag an, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist, um die mikrobielle Sicherheit zu gewährleisten. Danach sollte es nicht mehr verzehrt werden.

Da blüht uns was

Der Klimawandel ist im heimischen Garten angekommen: Hitze und Dürre lassen Blätter und Knospen welken. Wie lässt sich der Garten auf die **WETTEREXTREME** vorbereiten?

Wiese statt Rasen

Der Rasen ist ein Klimawandel-Verlierer. Laut dem Naturschutzbund Deutschland (NABU) verschlingt ein Quadratmeter Rasen jede Woche 20 Liter Gießwasser, um nicht braun und strohig zu werden. Das summiert sich auf 400 Liter Wasser im Monat, also etwa zwei volle Badewannen, für eine kleine Rasenfläche. Wassersparender ist eine Wildblumenwiese. Sie ist einfach anzulegen, muss maximal zweimal jährlich gemäht und nur ganz selten gewässert werden. Wer seinen Rasen ausmagert und das Gemähte abträgt, erhält von allein eine Blumenwiese. Noch ein Plus: Wildblumenwiesen sind ein Eldorado für Schmetterlinge, Bienen und andere Insekten.

Zukunftstaugliche Bäume

Bäume und große Sträucher werfen Schatten im Garten und sorgen für mehr gefühlte Kühle.

Aber nur, wenn sie selbst große Hitze überleben. Sogenannten Klimabäumen gelingt das besser als anderen. Diese robusten Sorten tolerieren steigende Temperaturen und geringeren Niederschlag. Für kleinere Gärten ist beispielsweise der Zierapfel geeignet. Auch neuere Sorten der Hainbuche gedeihen im Garten hervorragend. Daneben erobern Hitzekünstler wie die Maulbeere oder der Feigenbaum unsere Breitengrade. Grundsätzlich gilt: In jungen Jahren müssen auch diese trockenheitsverträglichen Sorten gewässert werden. Die Resistenz wächst mit dem Alter. ■

CLEVER WÄSSERN

Trinkwasser ist zu kostbar für den Garten. Besser geeignet ist Regenwasser. Hier bieten Baumärkte allerhand Lösungen an: Flach tanks, die nah am Haus im Garten versenkt und über die Regenfallrohre aufgefüllt werden. Wer noch einen alten Öltank zu Hause hat, kann diesen als Zisterne nutzen. Weniger Volumen haben einfache Regentonnen. Sie lassen sich offen aufstellen oder unkompliziert über diverse „Regensammler“ mit einem Fallrohr verbinden. Wer gezielt wässern möchte, kann direkt vom Regensammler aus einen Schlauch an die bedürftige Stelle ziehen.





Blüten trotz Hitze

1 HÜGELKLEE

Der pinkfarbene Hingucker zählt zu den heimischen hitzeresistenten Pflanzen. Mit seinen langen Wurzeln angelte er sich Wasser aus tieferen Erdschichten. Wer ihn pflanzt, schützt damit auch eine potenziell gefährdete Art.

2 LAVENDEL

Der duftende Kleinstrauch kommt aus dem Mittelmeerraum und kennt daher Hitze und Trockenheit. Seine Stängel und Blätter kühlt er mit ätherischen Ölen. Als Heil- und Gewürzpflanze nutzbar.

3 MÖNCHSPFEFFER

Früher zierte der blau blühende Strauch die Terrasse im Kübel. Dank Klimawandel übersteht er den Winter jetzt auch im Beet – an einem geschützten Platz. Wird's mal sehr frostig und stürmisch, sollte der Mönchspfeffer eingepackt und sein Wurzelbereich abgedeckt werden.

4 PURPURSONNENHUT

Ursprünglich in der Wüste Nordamerikas heimisch, braucht die Schnittblume nur wenig Wasser. Sie gehört zu den unkompliziertesten Sommerblütlern und zieht reichlich Schmetterlinge an.

5 TÜRKISCHER MOHN

Türkischer Mohn ist direkte Sonnenplätze und sandige Böden gewöhnt. Seine roten Blüten strahlen auch bei Trockenheit und Hitze.

6 SÄCKELBLUME

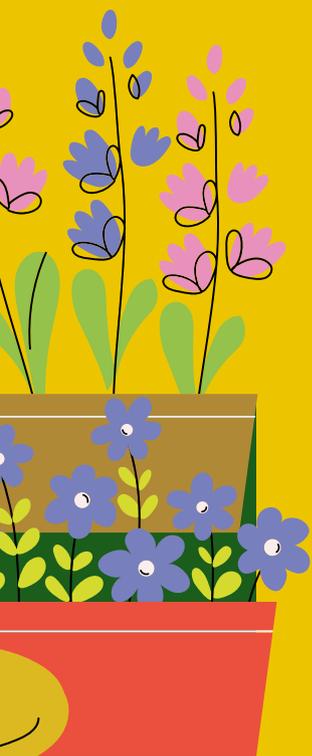
Der Zierstrauch mit seinen blauen, fliederartigen Blütenrispen kommt mit sandigen Böden und viel Sonne gut zurecht. In der Natur wächst er auf steinigem und felsigen Untergründen in Wäldern und Küstennähe, fühlt sich aber auch in Gärten wohl.

7 WILDROSEN

Rosen haben lange Wurzeln, mit denen sie Wasservorkommen in tiefen Erdschichten anzapfen. Die Wildformen sind hitzeresistenter als gezüchtete Rosen. Dem NABU zufolge werden sie auch seltener von Schädlingen befallen.

8 MITTAGSBLUME

Die pflegeleichte Staude bringt mit ihren leuchtenden Blüten viel Farbe in den Sommergarten. Sie zählt zu den Sukkulenten, die Wasser in ihren fleischigen Blättern speichern. Achtung: Auch Schnecken lieben den Bodendecker.



GENUSS UNTER 5,99 €

Frisch, einfach und lecker. Diese drei Rezepte bieten gesunden und vielseitigen Genuss – perfekt für **kleine Budgets** und sonnige Tage. Guten Appetit!

MEDITERRANES OMELETT

- 1 Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit einem Esslöffel Wasser und einer Prise Salz verquirlen.
- 2 Kirschtomaten vierteln. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Salat waschen und trocken schleudern.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse in zwei Portionen darin braten, bis ein Omelett entsteht.
- 4 Omelette mit den restlichen Zutaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, falten und servieren.
- 5 Optional eine Avocado halbieren, das Fruchtfleisch herauslöffeln, in Scheiben schneiden und die Omelette damit zusätzlich belegen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

KNUSPER-MASCARPONE-DESSERT MIT HIMBEEREN

- 1 Für die Creme den Quark mit dem Mascarpone in eine Schüssel geben. Zucker hinzufügen und gründlich glatt rühren.
- 2 Himbeeren aus dem Glas in ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen, mit Zitronensaft mischen und in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, in den Topf geben, verrühren. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen etwa 1 Minute köcheln lassen, von der Kochstelle nehmen und die Himbeeren unterheben. Kalt stellen.
- 3 Nach circa 2 Stunden Quarkcreme, Himbeergrütze und Knuspermüsli abwechselnd in zwei Gläser schichten. Kurz vor dem Servieren mit Müslikrümeln oder eventuell frischen Beeren toppen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

OFEN-CAMEMBERT MIT HEIDELBEER-CHUTNEY

- 1 **Für das Heidelbeer-Chutney:** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die in feine Würfel geschnittene Schalotte glasig andünsten. Heidelbeeren dazugeben, erhitzen und mit einer Gabel leicht andrücken. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren circa 10 Minuten einkochen lassen.
- 2 **Für den gebackenen Camembert:** Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den

Camembert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Ofen circa 15 Minuten backen.

- 3 Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Grillpfanne anrösten.
- 4 Camembert aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und einschneiden. Chutney auf den Teller geben und alles mit Pistazien toppen. Das Baguette dazu servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Sahnequark
- 200 g Mascarpone
- 1–2 EL Zucker
- 340 g Himbeeren im Glas, gezuckert
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Speisestärke
- 30 g Knuspermüsli mit Schokolade
- optional frische Beeren zum Garnieren

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 5 Kirschtomaten
- 1/2 rote Zwiebel
- Salatmix nach Wahl
- 1 EL Pflanzenöl
- 50 g Mais aus der Dose
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz, Pfeffer
- Optional 1 Avocado

**EINKAUFSZETTEL**

QR-Code scannen und
Zutatenliste der Rezepte
aufs Smartphone laden

Zutaten für 2 Personen:**HEIDELBEER-CHUTNEY:**

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Schalotte
- 200 g frische Heidelbeeren
- 2-3 EL Balsamico-Essig
- 1-2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

GEBACKENER CAMEMBERT:

- 200 g Camembert
- 1 kleines Baguette
- 1 EL Olivenöl
- 25 g Pistazien, geröstet
(am günstigsten: mit Schale und selber entkernen)

Gefallen Ihnen
unsere Rezepte?
Oder können wir etwas
verbessern? Wir freuen
uns über Lob, Kritik oder
ein Foto an
rezepte@trurnit.de

LECKER SCHLECKER!

Schokolade oder Pfefferminz? In der Waffel, im Becher oder am Stiel? So viele Fragen, nur eines ist klar: **EIS SCHMECKT LECKER!** Aber weißt du, wie viel das teuerste Eis der Welt kostet? Und wer die Leckerei erfunden hat?

Rund
9000
Eisdielen gibt es heute
allein in Deutschland.

AHHHH!

**Mein Gehirn
ist eingefroren!**

Kennst du das? Du schleckst ganz schnell ein Eis oder trinkst einen eiskalten Saft. Plötzlich sticht dir ein kurzer, scharfer Schmerz mitten in den Kopf – Hirnfrost. Das passiert, weil dein Körper versucht, dein Gehirn zu beschützen. Wenn du etwas Kaltes isst, denkt er: „Oh nein, das ist zu kalt für mein Gehirn!“, und schickt ganz schnell warmes Blut dahin. Das fühlt sich dann wie ein kleiner Stich an.

Aber keine Sorge: Hirnfrost geht schnell wieder weg und tut dir nicht lange weh. Um ihn zu vermeiden, iss oder trink einfach etwas langsamer.



WER HAT EIGENTLICH DAS EIS ERFUNDEN?

Seit ungefähr

200 V. CHR.

gibt es schon Eis zum Essen. Die Chinesen packten früher Milch-Reis-Mischungen in Schnee ein. Die alten Griechen und Römer verpeisten Schnee mit einem Mix aus Früchten, Gewürzen, Honig oder Wein.

Das uns bekannte Eis erfanden die Italiener aber erst im

16.

Jahrhundert. In Florenz nutzten Konditoren Zucker als neue Zutat, um das Eis cremig zu rühren.

1660

eröffnete dann ein sizilianischer Konditor in Paris das erste Eiscafé.



**Mutprobe:
Spargel-Eis!**

Hast du schon mal Mozzarella-Basilikum- oder Weißwurst-Eis gegessen? In München überlegt sich „Der verrückte Eismacher“ Matthias Münz die ungewöhnlichsten Sorten. Er hat schon mehr als 1000 Sorten entworfen! Viele Leute wollen sein Eis testen und stehen dafür Schlange. Die „Eisbar Aroma“ in Frankfurt am Main bietet je nach Saison Spargel-Eis oder Eis mit Lakritz-Sauerkirsch-Geschmack an, das Eiscafé „Tanne B“ in Berlin Vanilleeis mit Kohle. Die teuerste Kugel Eis gibt es in Japan: Für mehr als 6000 Euro bekommt man eine Portion Vanilleeis, bestäubt mit essbarem Blattgold, Trüffel und feinem italienischem Käse.



**SO MACHST
DU DEIN
EIGENES EIS**

Dieses Eis kannst du mit deinen Eltern einfach selbst machen.

Schlagt mit einem Mixer 500 Gramm gutgekühlte Sahne schaumig.

Hebt 400 Gramm gesüßte Kondensmilch vorsichtig unter die Masse.

Ihr könnt auch noch Kakaopulver, Marmelade oder klein gehackte Kekse mit hineingeben – ganz wie ihr wollt.

Verteilt die Eismasse danach auf sechs Portionen und stellt sie fünf Stunden ins Tiefkühlfach.

Fertig ist ever Eis!

**WUSSTEST DU, DASS
JEDER DEUTSCHE
50 KUGELN
EIS PRO JAHR ISST?**

MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen 5 x 2 Eintrittskarten für das Open-Air-Kino im Schlosshof vom 9. bis zum 19. Juli 2025.



| | | | | | | | | |
|----------------|-------|-------------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|----------|--------|
| Textilrohstoff | tätig | Rübenhaufen | englisches Bier | | salopp: keineswegs | Linien-schiff | Stimmung | achten |
| ▶ | 2 | | | | | | 8 | |
| tausend Gramm | | | 1 | | Esels-laut | | | |
| heißes Getränk | | 7 | | ital. Ton-silbe | bloß | 5 | | |
| engl.: es | | | Sand-hügel | 6 | | | | 4 |
| Ein-spruch | 3 | | | | nor-discher Hirsch | | | |

Lösungs-wort:

SICHERN SIE SICH IHRE CHANCE

Die Buchstaben in den markierten Kästchen ergeben das Lösungswort. Schreiben Sie das Lösungswort, Ihren Namen und Ihre Adresse auf eine Postkarte und senden Sie diese an:

Energieversorgung Gaildorf
Stichwort: Gewinnspiel
Burg 2
74405 Gaildorf-Unterrot

Sie können auch faxen an:
07971/26092-99

Oder Sie übermitteln Ihre Lösung an:
service@ev-gaildorf.de

Einsendeschluss: 27. Mai 2025

Impressum: EVG-Magazin – Kundeninformation der Energieversorgung Gaildorf OHG, Burg 2, 74405 Gaildorf-Unterrot, Telefon 07971 26092-0; verantwortlich: Tilmann Bauer, Geschäftsführung; Redaktion: trurnit GmbH; Verlag: trurnit GmbH, Curierstraße 5, 70563 Stuttgart; Druck: Bonifatius GmbH, Paderborn



www.blauer-engel.de/uz195
Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

KONTAKT

Kundencenter der EVG
Burg 2
74405 Gaildorf-Unterrot

Entstörungsnummern
Strom 0800 3629-477
Gas 0180 2609-200

Telefon 07971 26092-0
Fax 07971 26092-99
service@ev-gaildorf.de
www.ev-gaildorf.de

Öffnungszeiten
Montag bis Donnerstag
8 bis 12 Uhr und
13 bis 16 Uhr

Bereitschaft Wasser
0711 289-646031

Freitag
8 bis 12 Uhr

Mit Ihrer Teilnahme akzeptieren Sie folgende Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind und ihren Wohnsitz in der Bundesrepublik Deutschland haben. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Sofern sich der Gewinner auch auf eine Gewinnerbenachrichtigung nicht innerhalb von zwei Monaten meldet, verfällt der Gewinn und es wird ein Ersatzgewinner ausgelost. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Zweck der Datenverarbeitung: Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden zur Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Rechtsgrundlage ist hierfür Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfolgt freiwillig, ohne Koppelung an sonstige Leistungen. Weitergehende Informationen zum Datenschutz können Sie unserer Datenschutzerklärung entnehmen, die auf www.ev-gaildorf.de/main/infos/datenschutz.html abrufbar ist oder die Sie bei uns postalisch anfordern können.