Wo gibt es billigen Strom?

Marktgemeinde Neuhaus will bei den Energiekosten sparen

NEUHAUS — Einsparungen von Energiekosten nahmen einen breiten Rahmen in der jüngsten Sitzung des Neuhauser Marktgemeinderates ein.

Einstimmig entschied man sich, für die Strombeschaffung das Angebot des Bayerischen Gemeindetages über die Teilnahme an einer Bündelausschreibung anzunehmen. Weil die Marktgemeinde mit einem Stromverbrauch von 770 000 KWh über den EU-Schwellenwerten liegt, ist eine europaweite Ausschreibung vorgeschrieben. Diese wird jetzt durch die Kubus Kommunalberatung und Service GmbH durchgeführt. Ein Liefervertrag für drei Jahre wurde abgeschlossen. Durch den Sammeleinkauf werde ein weitaus besserer Preis erzielt.

Allein die Strompreiserhöhung schlägt mit 14 000 Euro zu Buche. Zwischen 140 000 und 150 000 Euro an Stromkosten fallen für die Gemeinde pro Jahr an. Auch wenn die Marktgemeinde 2500 Euro als Honorar zu zahlen hat, gleicht sich dies durch den günstigeren Stromeinkauf wieder aus. Mit drei Gegenstimmen entschied man sich für die Beschaffung von Normalstrom. Marktrat Meixner war der Ansicht, dass die Marktgemeinde doch im Hinblick auf erneuerbare Energien mit gutem Beispiel vorangehen und sich für Ökostrom entscheiden sollte — trotz fünfprozentiger Mehrkosten.

Analyse der Kläranlage

Nicht gerade energieeffizient arbeitet die Abwasseranlage, die 1987 fertiggestellt wurde mit damals 12 000 Einwohnerwerten Nachdem die Kaiser-Bräu ihre eigene Anlage baute, wurde sie auf 5900 EW zurückgestuft. Ausreichen würden aber 3000 bis 4000. Neuhaus beteiligte sich an einem Sonderprogramm "Energieanalysen von kommunalen Kläranlagen". Die Ergebnisse wurden nun vorgestellt. Dazu begrüßte Bürgermeister Josef Springer Norbert Winter vom Ingenieur-büro Seuss und Dipl.-Ing. Manfred Beck von der Eloconsult Elektrofachplanung. Winter stellte den Räten die Funktionsweise der Kläranlage vor. Bei der Analyse wurden der derzeitige "Ist-Stand" im Hinblick auf den Stromverbrauch der Kläranlage festgestellt und Verbesserungsmaßnahmen vorgeschlagen.

Festgestellt wurde, dass die Belastung der Kläranlage abgenommen hat von 3716 EW im Jahr 2009 auf 3416 EW im Jahr 2011, zeitgleich aber der Energiebedarf ab 2009 stark gestiegen ist. Beck informierte die Räte über die einzelnen Werte der Anlage. Er machte auch Vorschläge zu Alternativen wie Energiegewinnung beim Fäulnisprozess. Durch den Bau eines Blockheizkraftwerkes könnte zusätzlich Wärme verkauft werden.

Durchgerechnet müsste auch werden, ob es nicht sinnvoller wäre, die Stromspitzenleistungen durch den Einsatz des vorhandenen Notstromaggregates abzufangen. Das Förderprogramm sieht Sofortmaßnahmen, die durch die Optimierung der Einstellungen erreicht werden, kurzfristige Maßnahmen, die in einem Zeitrahmen von zwei bis drei Jahren durchgeführt werden, und abhängige Maßnahmen, wie den Austausch des Belüftersystems oder Motorentausch bei den Vertikalrührwerken, die in maximal zehn Jahren erledigt sein müssen, vor. Dadurch wäre eine Reduzierung der Stromkosten von 27 000 Euro pro Jahr auf 16 500 Euro möglich. Für die Energieanalyse gibt es einen Zuschuss vom Wasserwirtschaftsamt von 10 000 Euro.

Gespräche mit Feuerwehren

Mit zwei Gegenstimmen entschied sich der Marktrat, sich am erweiterten Probebetrieb bei der Einführung des BOS-Digitalfunks zu beteiligen. Bereits im Vorfeld hat sich Bürgermeister Josef Springer mit den vier gemeindlichen Feuerwehren unterhalten. Sie sind überein gekommen, jede Wehr mit einem Gerät auszurüsten. Nach Abzug der Förderung bleiben für die Markt-gemeinde für den Erstbedarf 15 640 Euro Kosten. Für die Jahre 2014 bis 2016 müssen pro Jahr nochmals jeweils 4825 Euro in den Haushalt eingestellt werden.

Die Jahresmeldung 2012 zur Städtebauförderung wird auf das Jahr 2013 überschrieben. Ebenso die nachfolgenden bis zum Jahr 2016. Dies wurde einstimmig abgesegnet.

Fortsetzung auf 5. Lokalseite

Lehrzeit startet mit leckerem Süppchen

Auftakt für fünfte Gruppe der Miniköche - Zwei Auftritte am Hersbrucker Weihnachtsmarkt

HERSBRUCK (kp) - Mit einer leckeren "fränkischen Minestrone" und Gemüsebaggers mit Quarkdip hat die fünfte Gruppe der Hersbrucker Miniköche ihre Ausbildung be-

Mit Feuereifer machten sich Lea. Charlotte, Jonas und die elf anderen kleinen Botschafter der Cittaslow Hersbruck in der Lehrküche des (neuen) Landwirtschaftsamtes daran, die von Gerd Zitzmann zur Verfügung gestellten Karotten, Zwiebeln, Kohlrabis, Kartoffeln, Selleries und Lauchstangen zu schnippeln. Der Altensittenbacher Fruchtgroßhandel gehört neben Schirmherr und Hauptsponsor Fackelmann, der Firma Elastoform (die wieder den Kochkoffer samt Rezeptmappe und Schneidebrettchen bereitstellte) und dem Lebensmittel-Lagerversorger Omega Sorg aus Nürnberg zum Unterstützerkreis der Miniköche.

Spielerisch lernten die Kinder dabei die verschiedenen, in der Gastronomie gebräuchlichen Schnitttechniken für Gemüse kennen — ob feine "Julienne"-Streifen oder winzige "Brunois"-Würfel. "Die Julienne sollten in einen Suppenlöffel passen", erläuterte Hans Heberlein vom "Alten Schloß" in Kleedorf, "dann





könnt ihr die Minestrone hinterher auch problemlos essen".

In Dreier- und Vierergruppen ließen die Jungen und Mädchen mit ih-

Hans Heberlein zeigt, wie das "Julienne"-Schnippeln geht.

Fotos: Porta

ren Ausbildern Peter Eberhard ("Grüner Baum", Kühnhofen), Günther Haberstumpf (aus der "Oberen Mühle" in Happurg stammender Koch im Ruhestand), Theresa Glöckner aus Engelthal und Heberlein dann zuerst Zwiebeln in einem Topf glasig anschwitzen. "Die müssen zuerst rein, weil sie am längsten brauchen", erklärte Eberhard. Wenig später folgten Karotten, Sellerie, Kohlrabi und Kartoffeln, dann der Lauch. Zuletzt gaben die Miniköche Brühe dazu und ließen ihr Süppchen gut zwanzig Minuten vor sich hin köcheln. Fein gehackte Petersilie rundete das Ganze schließlich ab.

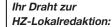
In den nächsten beiden Jahren weihen die gestandenen Küchenchefs ihre kleinen Azubis in (fast) alle Geheimnisse der Gastronomie ein - neben dem eigentlichen Kochen also auch ins "richtige" Eindecken oder in die Auswahl gesunder Zutaten. Am nächsten Dienstag stehen beispielsweise Apfelküchle mit Vanillesoße auf dem Stundenplan, die die Nachwuchsköche dann am 8. und 14. Dezember auf dem Hersbrucker Weihnachtsmarkt frisch zubereiten und verkaufen wollen.

Im Lauf der nächsten zwei Jahre folgen schmackhafte Gerichte wie Fischfilet im Backteig, Kalbsrollbraten, Spargelsalat oder Tiramisu, aber auch Lektionen wie "Tisch de-

cken" oder "Teller tragen". Ziel der Ausbildung ist, den Kindern den ganzen Kreislauf von Lebensmitteln näher zu bringen - von der Ernte bis zur Verarbeitung.

Die dazu ebenfalls nötigen theoretischen Kenntnisse vermittelt ihnen heuer erstmals an zehn speziellen "Theorie-Nachmittagen" Marion Koch, Ernährungswissenschaftlerin der PsoriSol-Klinik. Los geht's am 15. Januar mit dem "Lebensmittel-

Dafür, dass nicht nur die monatlichen "Küchenstunden", sondern auch die verschiedenen Schauauftritte (wie Mitte Januar zum Beispiel auf der Hoga in Nürnberg) reibungslos funktionieren, sorgen "Eventmanager" und Miniköche-Mitbegründer Peter Bauer vom "Gasthof Restaurant Café Bauer" in Hersbruck sowie Barbara Sperber und Claudia Haeffner, deren Kinder in der vierten Gruppe mitkochten.





lokales@hersbrucker-zeitung.de Telefax 09151/730 799

Walter Grzesiek Tel. 09151/ 7307-42 Monika Szieber

Tel. 09151/7307-41 Tel. 09151/7307-49

Geraldino ist in der Stadt



HERSBRUCK - Quietschvergnügte Kinder: Als der Liedermacher Geraldino im Kartoffelsack verkleidet im Hersbrucker Selneckerhaus erschien und allerlei Tollereien (Bild) aufführte, glucksten die gut 30 Kinder fröhlich. Alle waren sie gekommen, um die "Sagenhafte Musik-Reise" des Barden zu hören. Mal ging es in den fränkischen Sagen um Albrecht Dürer, mal um die Bauern im Knoblauchsland oder um den Schönen Brunnen in Nürnberg. Passend dazu projizierte Videojockey Hoolahoop Figuren und Bilder an die Wand. Mitsingen durften die Jungs und Mädchen auch: etwa beim "Ritterlied" und beim Lied von der Feuerwehr, die Geraldino mit seiner Gitarre spielte.

Zu sehen ist der quirlige Musiker auch am morgigen Samstag, 24. November, bei der AOK-Familien-Party in der Fackelmann Therme Hersbruck. Von 14 bis 16 Uhr tritt er jeweils zur vollen Stunde mit seiner Musik-Revue "Bunte Knaller" auf. Zum Erlebnistag von 13 bis 17 Uhr lädt das Thermen-Team gemeinsam mit der AOK Bayern ein. Auf die kleinen Wasserratten warten viele lustige Spiele. AOK-Versicherte zahlen für die Thermen-Familientageskarte an diesem Tag 23 Euro. Weitere Informationen unter www.fackelmanntherme.de oder unter der Telefonnummer 09151/839314.

Foto: U. Meckler

Von der Polizei

Alkohol am Steuer

NEUHAUS - Bei der Kontrolle eines Autofahrers am Mittwoch gegen 20.20 Uhr in der Königsteiner Straße stellten die Beamten Alkoholgeruch fest. Weil ein Alkotest einen Wert von über 0,5 Promille ergab, wurde die Weiterfahrt unterbunden. Der Mann erhält einen Bußgeldbescheid und einen Monat Fahrver-

Auto krachte in Wohnmobil

HERSBRUCK - Am vergangenen Mittwoch gegen 9.05 Uhr kam eine Autofahrerin im Furtweg aus bisher nicht geklärter Ursache zu weit nach rechts und prallte gegen ein geparktes Wohnmobil. Die Unfallverursacherin blieb unverletzt. Der Sachschaden wird auf 5000 Euro geschätzt.

Auto übersehen

HERSBRUCK - Eine Autofahrerin fuhr am Mittwoch um 11.45 Uhr am Parkplatz in der Steingasse rückwärts aus einer Parkbucht, wobei sie einen vorbeifahrenden Pkw übersah. Beim Zusammenstoß entstand geringer Sachschaden.

41 km/h zu schnell

LAUF - Am Mittwoch führte die Polizei Lauf von 17 bis 1 Uhr eine groß angelegte Kontrollaktion im südlichen Dienstbereich durch. Unterstützt wurde sie dabei von Beamten der Bereitschaftspolizei und einem Radarwagen der Verkehrspolizei Erlangen. Der führte Geschwindigkeitsmessungen auf der B 14, Höhe Faun-Werke Richtung Hersbruck durch. Dabei passierten 1415 Fahrzeuge die Messstelle. In der auf 70 km/h beschränkten Strecke waren 145 Fahrzeugführer zu schnell. Davon bewegten sich 119 im Verwarnungsbereich. 26 erhielten eine Anzeige. Der Spitzenreiter brachte es auf 111 km/h bei erlaubten 70 km/h.