

Museen Gifhorn

KULTUR IM KREIS



SOCIAL MEDIA



3.000 FACEBOOK-FANS

We absolutely like! Die Facebook-Seite der LSW hat die 3.000-Likes-Marke geknackt! Ein großer Dank geht an unsere herausragende Community! Toll, dass Sie dabei sind! Wir bleiben auch dabei und werden Ihnen weiterhin voller Energie hochspannende Themen servieren, Gewinn- und Spendenaktionen ins Leben rufen, Ihnen sagen, was wir für Sie tun können und das Ganze mit dem einen oder anderen interessanten Ausflugstipp garnieren! Stay tuned!

KLASSIK IM SEEMANNNSLOOK

Am 15. Oktober findet das Kultkonzert „Shanty, Swing & More“ zum achten Mal statt. Ort des Geschehens: das Scharoun Theater Wolfsburg.

Für viele Wolfsburgerinnen und Wolfsburger hat sie bereits Kultstatus: Die gemeinsame Konzertveranstaltung „Shanty, Swing & More“ des Maritimen Chors Wolfsburg und des Philharmonic Volkswagen Orchestra. Hier treffen raubeinige Seemannslieder auf virtuose klassische Musik. Passt nicht zusammen? Der Erfolg des Events beweist das Gegenteil.

Für die achte Auflage von „Shanty, Swing & More“ haben sich die Musiker und Sänger einiges vorgenommen. Unter anderem bringen sie ihre Interpretation des Matrosenchors „Steermann lass die Wacht“ aus Wagners „Der fliegende Holländer“ auf die Bühne. Ebenfalls mit dabei: „Biskaya“ von James Last und viele weitere Stücke, die vom Seemannslied über Klassik bis hin zu Pop eine große musikalische Bandbreite abbilden. Damit alles perfekt klingt, wurden die Stücke extra für Chor und Orchester neu arrangiert. Ein großer Aufwand, der sich auch in diesem Jahr mehr als gelohnt hat!

Shanty, Swing & More: am 15. Oktober um 15 Uhr im Scharoun Theater Wolfsburg. Karten gibt es für 15 Euro (zzgl. 1,50 Euro VVK-Gebühr).



Foto: by-studio - Fotolia.com

WIR SIND FÜR SIE DA



E-Mail: service@lsw.de

KUNDENZENTRUM WOLFSBURG

Heßlinger Straße 1 – 5
38440 Wolfsburg
Telefon: 05361 189-3600

KUNDENZENTRUM GIFHORN

Steinweg 68
38518 Gifhorn
Telefon: 05371 802-2253

KUNDENZENTRUM WITTINGEN

Bahnhofstraße 29 – 33
29378 Wittingen
Telefon: 05831 27-0

SERVICEPUNKT SCHLADEN

Harzstraße 26
38315 Schladen
Telefon: 05335 224

» Die LSW bietet spannende Ausbildungsberufe oder ein duales Studium – mit Zukunft. «

INHALT

- 04** **ENERGIEBÜNDEL GESUCHT**
Jetzt bei der LSW für das Ausbildungsjahr 2023 bewerben!
- 05** **BONUS FÜR E-MOBILISTEN**
Bares Geld verdienen – mit dem THG-Quoten-Service der LSW.
- 06** **HEIZENERGIE SPAREN**
Tipps fürs Energiesparen mit kleinem Budget.
- 08** **KULT(O)UR IM KREIS**
Die Museumslandschaft im Landkreis Gifhorn hat einiges zu bieten.
- 11** **ALLES IM FLUSS**
Die LSW investiert in eine leistungsfähige Trinkwasserversorgung.
- 14** **GENUSS IN ORANGE**
Zwei leckere Rezepte für Kürbis, denn er kann mehr als nur Suppe.

IMPRESSUM

LSW Magazin: Kundenzeitschrift der LSW Holding GmbH & Co. KG (Hrsg.), Heßlinger Straße 1 – 5, 38440 Wolfsburg, Telefon: 05361 189-0, Fax: 05361 189-3499

Redaktion: Jürgen Hüller, Birgit Wiechert (verantwortlich), Marco Misiti, Ilka Hildebrandt, E-Mail: kommunikation@lsw.de

In Zusammenarbeit mit Antje Kottich, Birgit Wiedemann und Andrea Melichar (Ass.), trurnit GmbH/Hamburg (Verlag), Friesenweg 5/1, 22763 Hamburg

Fotos: LSW, Joachim Lührs (Titel, 8–10) oder Fotonachweise auf den Seiten

Druck: Zeitfracht GmbH, Nürnberg

Jürgen Hüller,
Geschäftsführer
LSW Energie



UNRUHIGE ZEITEN

Das Thema „Energiekrise“ ist omnipräsent. Sämtliche Versorgungsunternehmen stehen derzeit vor der Herausforderung, ihre Kunden trotz explodierender Erdgas- und Strompreise und steigender Wärmekosten weiter zuverlässig mit Energie zu versorgen. Sie können sicher sein, dass wir alles in unserer Macht stehende Unternehmen, um diese Aufgabe weiter zu erfüllen.

Doch nun zu den Themen in der neuen Ausgabe des LSW Magazins: In unserer Reportage nehmen wir Sie mit auf eine Tour durch die Museumslandschaft im Landkreis Gifhorn. Ich kann Ihnen nur empfehlen: Tun Sie es uns nach – es ist einfach toll, was die vier Museen zu bieten haben!

Viel zu bieten hat auch die neue Ausbildungs-Website der LSW. Noch bis zum 31. Dezember können sich junge Menschen für ein duales Studium oder eine Ausbildung bei uns bewerben. Die neue Website bietet Interessierten alles, was sie hierfür brauchen. Sie können sich in Bildern, Videos und Beiträgen über ihre Möglichkeiten bei der LSW informieren.

Sie fahren ein E-Mobil? Eine gute Entscheidung – nicht nur für die Umwelt, sondern auch für Ihr Portemonnaie! Wir sagen Ihnen, wie Sie dank der THG-Quote jetzt mit Ihrem E-Fahrzeug bares Geld verdienen können.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre – und einen schönen, bunten Herbst!

**Ihr
Jürgen Hüller**



IST IMMER VOLLER ENERGIE

DER **MACHER**

Elektroniker (w/m/d) für Betriebstechnik

VERBINDET THEORIE UND PRAXIS
DAS **ENERGIEBÜNDEL**

Studium im Praxisverbund Bachelor of Engineering (w/m/d) –
Fachrichtung Elektro-/Informationstechnik oder
Wirtschaftsingenieurwesen Elektro-/Informationstechnik

SCHWEISST ALLES ZUSAMMEN

DER **ZUPACKER**

Anlagenmechaniker (w/m/d) Rohrsystemtechnik

HAT IMMER EINEN GUTEN PLAN

DER **CHECKER**

Duales Studium Bachelor of Arts (w/m/d)
Betriebswirtschaftslehre – Fachrichtung Energiewirtschaft

HAT ALLES IM BLICK

DAS **MULTITALENT**

Industriekaufmann (w/m/d)

ER SORGT FÜR DEN PERFEKTEN FLUSS

DER **WELLENREITER**

Fachkraft (w/m/d) für Wasserversorgungstechnik



AUSBILDUNGSINFOS

findest du im Internet. QR-Code
scannen oder per Link öffnen:
[jobs.lsw-holding.de/
ausbildung.html](https://jobs.lsw-holding.de/ausbildung.html)



» Bei der LSW kannst du
voller Energie ins Be-
rufsleben starten! Wir
bieten sechs spannen-
de Berufe im techni-
schen und kaufmänni-
schen Bereich. «

Anja Hirsch, LSW-Personalmanagerin
Ausbildung

ENERGIEBÜNDEL GESUCHT

Du möchtest jetzt durchstarten und die Zukunft in deiner Region mitgestalten? Dann liegst du mit einer Ausbildung oder einem dualen Studium bei der LSW genau richtig! Was dich erwartet? Das erfährst du auf der neuen Ausbildungs-Website.

Die neue Ausbildungsplattform auf der Homepage der LSW ist mindestens genauso spannend wie eine Ausbildung bei uns! Ob Studium oder Lehre: Bei der LSW gelingt dir der Sprung ins Arbeitsleben in einen Job, in dem du dich beruflich und persönlich gemäß deinen Neigungen weiterentwickeln kannst.

Gute Aussichten

Auf unserer neuen Ausbildungs-Website erfährst du in Wort und (bewegtem) Bild alles über die Ausbildungsmöglichkeiten bei deinem Energieversorger, den Bewerbungsablauf und die zahlreichen Benefits, die wir für dich bereithalten. Hierzu zählen neben einem attraktiven Tarifvertrag und aussichtsreichen Über-

nahmechanen auch eine betriebliche Altersvorsorge, vermögenswirksame Leistungen, Fahrkostenzuschüsse und weitere tolle Angebote wie das Firmenfitness- und Patenprogramm.

Alles auf einen Blick

Noch bis zum 31. Dezember 2022 hast du Zeit, dich für das kommende Ausbildungsjahr bei der LSW zu bewerben! Dank des Countdowns auf unserer neuen Ausbildungsplattform hast du die Bewerbungsfrist immer fest im Blick. Genauso wie unsere Bewerbungstipps und die FAQs. Du möchtest mehr wissen? Dann surfe von der Ausbildungsseite direkt weiter zu unseren Social-Media-Kanälen oder verbinde dich über das Kontaktformular direkt mit deinem Ansprechpartner bei der LSW!

Jetzt bist du dran!

Zu unserer Ausbildungs-Website kommst du über den folgenden Link:

www.lsw-holding.de/ausbildung/ausbildungsseite

BONUS FÜR E-MOBILISTEN

Elektromobilität zahlt sich nicht nur fürs Klima aus! Neben Förderprämie, Steuer- und Abschreibungs Vorteilen profitieren E-Fahrzeughalter seit dem 1. Januar 2022 auch von der Treibhausgas-minderungsquote.



Sie besitzen ein Auto, ein Motorrad oder einen Motorroller mit reinem Elektroantrieb? Dann können Sie nun die mit Ihrem E-Mobil eingesparten CO₂-Emissionen in Form von Zertifikaten verkaufen und so je Fahrzeug 300 Euro pro Jahr von der LSW hinzuverdienen.

Eine Quote für den Klimaschutz

Grundlage für den Zusatzverdienst ist die sogenannte Treibhausgas-minderungsquote (THG-Quote). Sie soll die Mineralölkirtschaft dazu bewegen, mehr erneuerbare Energien im Verkehrssektor einzusetzen und damit klimaschädliche Treibhausgase zu reduzieren. Die THG-Quote existiert seit 2015 und verpflichtet Unternehmen, die fossile Kraftstoffe in den Verkehr bringen, ihre CO₂-Emissionen jedes Jahr um einen gesetzlich festgelegten Prozentsatz zu verringern. Derzeit sind es sieben Prozent, 2030 sollen es 25 Prozent sein.

Erreichen Unternehmen die jährlich steigenden Quoten nicht, müssen sie Strafe zahlen oder Emissionszertifikate von „Emissions-Sparern“ kaufen und so einen Ausgleich zu den von ihnen ausgestoßenen Klimagasen schaffen.

Weil sie zur Minderung von Klimagasen wie CO₂ und Methan im Straßenverkehr beitragen, haben seit Jahresbeginn auch private E-Mobilisten die Möglichkeit, sich an diesem

Emissionshandel zu beteiligen und die Klimavorteile ihres Elektrofahrzeuges an ein quotenverpflichtetes Unternehmen zu veräußern. Plug-in-Hybride sind ausgeschlossen, da sie ebenfalls fossilen Kraftstoff benötigen.

THG-Quoten-Service der LSW

Automatisch kommen E-Auto-Fahrer allerdings nicht an ihre THG-Quote. Sie müssen ihren Anspruch jedes Jahr beim Umweltbundesamt geltend machen und sich prinzipiell auch um den Verkauf kümmern. Das ist einfacher gesagt als getan, denn die mit dem eigenen E-Auto bescheinigten Werte sind zu gering, um sie einzeln an einen Mineralölkonzern zu veräußern. Genau hier kommt der THG-Quoten-Service der LSW ins Spiel!

Wenn Sie den THG-Quoten-Service der LSW nutzen, übernehmen wir die gesamte Anmeldung und Vermarktung Ihrer THG-Quo-

te. Sie müssen Ihr vollelektrisches Fahrzeug hierzu lediglich kostenfrei auf unserer THG-Quoten-Plattform registrieren. Anschließend fordern wir die THG-Quotenbescheinigung beim Umweltbundesamt an. Sobald die Bescheinigung vorliegt, überweisen wir Ihnen den Betrag von 300 Euro auf das von Ihnen angegebene Bankkonto. Nach erstmaliger Registrierung kontaktieren wir Sie automatisch zu Beginn eines neuen Jahres und bitten um Ihr Einverständnis für eine erneute THG-Quoten-Zertifizierung. Nach Ihrer Zustimmung kümmern wir uns um alles Weitere, und Sie erhalten in Kürze die vereinbarte Vergütung ausbezahlt. Wichtig: Zurzeit bieten wir diesen Service ausschließlich für Privatkunden an!

Alle Informationen finden Sie unter www.lsw.de/elektromobilitaet-neu/thg-quote/

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Sie können sich Nudelgerichte ohne handgemachte Pasta kaum noch vorstellen: Simone Hannemann, Steffi Lange und Wolfgang John sind die Gewinner des Preisrätsels der zweiten Ausgabe des LSW Magazins. Sie freuen sich über eine Nudelmaschine von True Kitchen.

Im Nudelhimmel mit seiner neuen Pastamaschine: Gewinner Wolfgang John



HEIZENERGIE SPAREN MIT KLEINEM BUDGET

Die hohen Heizkosten belasten Eigentümer und Mieter. Wir haben für Sie nach Energiespartipps gesucht, die gar nichts oder vergleichsweise wenig kosten und sich einfach umsetzen lassen.

TEMPERATUR SENKEN

Schon ein Grad weniger Raumtemperatur senkt die Heizkosten um sechs Prozent. Regulieren Sie die Temperatur am besten raumweise: Im Wohnraum liegt sie idealerweise bei 20 Grad (Stufe 3 am Thermostat), in der Küche bei 18 bis 20 Grad (Stufe 2–3), im Bad bei 23 Grad (Stufe 3–4). Im Schlafzimmer reichen 16 bis 18 Grad (Stufe 2–3).

WANDFARBE ÄNDERN

Farben beeinflussen unser Temperaturempfinden: Weiß, blau oder türkis gestrichene Räume empfinden wir um einige Grad kälter als rot oder orange gehaltene Wände – und drehen automatisch die Heizung auf. Wer schneller friert, streicht seine Wohnung also am besten in warmen Farbtönen. Und spart so bei den Heizkosten.

STOSS- STATT DAUERLÜFTEN

Wer stoß- statt dauerlüftet, beugt Schimmel vor und spart Energie. Denn durch angekippte Fenster wird kaum Luft ausgetauscht – stattdessen kühlen die umliegenden Wände aus. Besser: Mehrmals täglich für einige Minuten die Fenster weit öffnen und für Durchzug sorgen (siehe auch Info-Kasten „Irrtümer“). Die Heizkosten sinken dadurch um bis zu 12,5 Prozent.



MEHR ENERGIE- SPARTIPPS

finden Sie im Internet. QR-Code scannen oder per Link öffnen:
www.lsw.de/energieberatung



KLUGE THERMOSTATE EINBAUEN

Digitale Heizkörperthermostate lassen sich so programmieren, dass die Heizung nachts oder bei Abwesenheit runterfährt. Das ist bequem – und spart im Schnitt etwa zehn Prozent Energie.

HEIZKÖRPER ENTLÜFTEN

Wenn die Heizkörper gluckern und unterschiedlich warm werden, ist es Zeit, sie zu entlüften. Das können Sie mit einem Entlüfterschlüssel einfach selbst erledigen. Heizkostenersparnis: rund 1,5 Prozent.

TÜREN UND FENSTER ABDICHTEN

Durch Fugen in Türen und Fenstern entweicht viel Wärme. Undichte Fensterrahmen lassen sich mit Dichtungsbändern günstig isolieren und sparen so bis zu 5 Prozent Energie. Bei Haustüren mit Spalt zur Türschwelle helfen Bürstendichtungen.

ROLLLÄDEN UND VORHÄNGE ZUZIEHEN

Wer abends die Rollläden vor den Fenstern schließt, schafft dazwischen ein dämmendes Luftpolster und senkt den Wärmeverlust bei älteren Fenstern um bis zu ein Drittel. Sogar bei modernen Fenstern verbessert sich dadurch der Wärmeschutz. Auch Rollos, Vorhänge und Jalousien in kalten Nächten besser zuziehen: Sie isolieren zusätzlich von innen und verringern den Wärmeschwund. Wichtig dabei: die Heizung nicht verdecken!

HEIZKÖRPER BEFREIEN

Vorhänge oder Möbel vor Heizkörpern verhindern, dass sich die Wärme gut im Raum verteilt und verursachen bis zu 15 Prozent mehr Heizkosten. Halten Sie die Heizkörper daher immer frei.

IRRTÜMER:

SO BITTE NICHT

1| Aus dem Haus, Heizung aus!

Besser nicht: Wer in den Winterurlaub fährt, sollte die Heizung nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf 14 Grad einstellen. Sonst können Wasserleitungen bei Außentemperaturen unterm Gefrierpunkt einfrieren und Schäden entstehen.

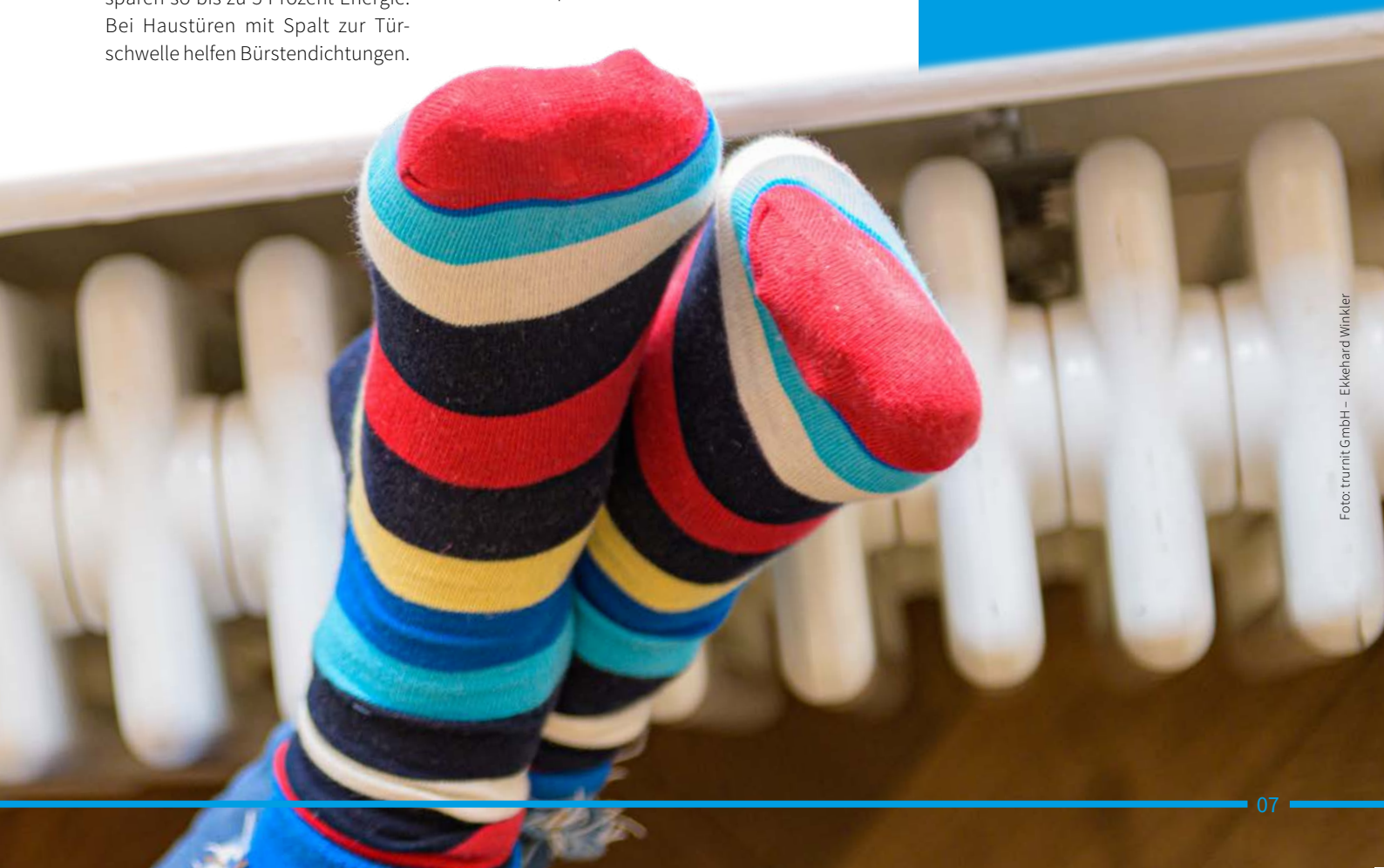
2| Heizkörperregler ganz aufdrehen, dann wird's schneller warm!

Falsch: Der Thermostat regelt die Raumtemperatur, aber nicht, wie rasch diese erreicht wird. Wer den Thermostat auf fünf (28 °C) stellt, wartet genauso lang, bis es warm wird, wie mit Stufe drei (20 °C).

3| Fenster kippen genügt!

Nein, richtig Lüften geht anders:

Auch im Winter drei bis vier Mal am Tag für fünf Minuten querlüften: Heizkörper abdrehen und alle Fenster und Türen weit öffnen. Trockene Luft erwärmt sich schneller, das spart Heizkosten.





Anette Thiele und Alexa von der Brejle (rechts) im Eingang der Gartenseite vom Kavallerhaus in Gifhorn.



Links: Hand anlegen fürs Handwerk: Dr. Christian Karl Frey im Museum Burg Brome. Mitte: Der Innenhof des Schlosses Gifhorn



KULT(O)UR IM KREIS

Der Landkreis Gifhorn begeistert nicht nur mit seinen Mooren, Flussniederungen und der idyllischen Südheide. Auch die Museumslandschaft hat einiges zu bieten! Eine Tour durch die Geschichte – und die Gegenwart.

Gewinnspiel
Jetzt mitmachen und
10 x je 2 Museums-
besuche gewinnen.
Infos siehe S. 10

Ein Schloss, eine Wasserburg, ein Kavalierhaus und ein historisches Klassenzimmer: Schon die Örtlichkeiten der Museen des Landkreises Gifhorn zeugen von Vielfalt und einer spannenden Geschichte! Im Mittelpunkt stehen die Menschen aus der Region, ihre Traditionen, Lebensweisen und Bräuche im Wandel der Zeit. Dabei spiegeln die vier Museen des Landkreises nicht ausschließlich das Vergangene wider, sondern finden auch Antworten auf aktuelle Fragen.

Das Schloss des Herzogs

„Es ist die Abwechslung, die unsere Museen ausmacht. Überall lernt der Besucher besondere Facetten kennen, kann sich auf eine kulturelle Reise durch den Landkreis begeben und in immer neue Lebenswelten eintauchen“, sagt Alexa von der Brelje, Fachbereichsleiterin Museen, Kultur und Kommunikation bei der Gemeinnützigen Bildungs- und Kultur GmbH.

Als Ausgangspunkt ebendieser Reise bietet sich das Schloss Gifhorn an, das sich stolz und zentrumsnah in der Kreisstadt erhebt. Die frühere Residenz Herzogs Franz von Braunschweig-Lüneburg beherbergt heute

das Historische Museum Schloss Gifhorn. Wenn man die Ausstellung besucht, sollte man unbedingt auch einen Blick in die Schlosskapelle werfen. Mit ihr schuf Herzog Franz 1547 den ersten evangelischen Sakralbau in Nordwestdeutschland – und wurde hier später auch bestattet. „Man muss weit fahren, um etwas Vergleichbares noch einmal zu sehen“, sagt Alexa von der Brelje.

Ein Museum betritt #Neuland

Wer glaubt, er fände im Historischen Museum ausschließlich Zeugnisse der Vergangenheit vor, der irrt. Bis zum 11. Dezember 2022 gastiert die Sonderausstellung „#Neuland: Ich, wir und die Digitalisierung“ in der historischen Kasematte des Schlosses. „Das ist ein echter Themenwechsel in unserem Museum“, erklärt Alexa von der Brelje. Und tatsächlich: Wer das alte Gewölbe betritt, sieht nun erst einmal pink. So prallen aktuell im Museum Welten aufeinander: das von der Reformation aufgerüttelte 16. Jahrhundert und das digitale Zeitalter. Hier geht es um ganz andere Glaubensfragen: Wie bewahren wir uns in Zeiten von Instagram & Co. unsere Individualität? Wie viele kommu- ▶



Aktuell gastiert die Ausstellung „#Neuland: Ich, wir und die Digitalisierung“ im Museum Schloss Gifhorn.

KULTUR IN GIFHORN

MUSEUM HOCH VIER

Die vier Museen des Landkreises Gifhorn werden von der Gemeinnützigen Bildungs- und Kultur GmbH geführt, zu der auch die Kreisvolkshochschule und die Kreismusikschule gehören. Der Internetauftritt aller Museumsstandorte liefert ausführliche Informationen zu den einzelnen Museen, den Öffnungszeiten und Ansprechpartnern sowie zu Sonderausstellungen und aktuellen Veranstaltungen: www.museen-gifhorn.de





Das Kavalierhaus (links) ist das älteste erhaltene Wohngebäude in der Gifhorer Innenstadt. Heute beherbergt es u. a. die Museumswohnung EMMA. Leiterin Anette Thiele (unten) zeigt die Besitztümer von Emma Wrede, die hier 62 Jahre lang lebte.



Oben: Das Kleinod im Schulmuseum Steinhorst ist das historische Klassenzimmer.



Im Museum Burg Brome (rechts) erwacht altes Handwerk in vollständig eingerichteten Werkstätten zu neuem Leben.



GEWINNSPIEL

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Für die Museen Gifhorn verlosen wir 10 x 2 Eintrittskarten. Schreiben Sie uns bis zum **28. Oktober 2022** eine E-Mail an **kommunikation@lsw.de** mit dem Betreff „Museen Gifhorn“, und mit etwas Glück erleben Sie eine exklusive Führung durch die #Neuland-Ausstellung für zwei Personen am Sonntag, 13. November 2022, um 14.30 Uhr.

► nizzierende Ichs verträgt die Gesellschaft? Und können wir uns überhaupt noch unvoreingenommen selbst gestalten? In der Ausstellung bekommt man keine fertigen Antworten, wird stattdessen angeregt, sich selbst zu reflektieren und in den Dialog mit den anderen Besuchern zu treten. Man erfährt Interessantes über die „Taten seiner Daten“ und die digitalen Spuren, die wir alle tagtäglich produzieren und hinterlassen. Und darüber, wie die Digitalisierung die Gesellschaft in ihren Grundfesten verändert.

Bi Emma to Hus

Nur wenige Schritte vom Historischen Museum Schloss Gifhorn entfernt steht mit dem Kavalierhaus das älteste noch erhaltene Wohngebäude der Gifhorer Innenstadt. Hinter dem uralten Fachwerk und den orangefarben getünchten Mauern befindet sich auch „Ein Museum Mit Atmosphäre“, kurz EMMA. Genauer gesagt ist es eine Museumswohnung – und zwar die von Emma Wrede, die hier 62 Jahre ihres Lebens verbrachte. Gemeinsam mit ihren Eltern, später auch mit ihrem Ehemann und schließlich mehr als 20 Jahre lang allein.

„1992 stürzte Emma Wrede im Garten, kam anschließend ins Krankenhaus und entschloss sich dann, zu ihrer Adoptivtochter zu ziehen. Ihre Wohnung hat sie nie wieder betreten“, berichtet die Museumsleiterin Anette Thiele.

Im Kavalierhaus erhalten blieb ein unverändertes, einzigartiges Zeugnis der bürgerlichen Wohnkultur im 20. Jahrhundert. Ein Museum, das nicht wie eines wirkt, weil man jede Minute damit rechnet, dass Emma Wrede vom Einkaufen nach Hause kommt. Hier ist nichts gestellt, nichts inszeniert – und genau das zieht den Besucher in den Bann. Die Familienfotos an den Wänden, Emma Wredes Hauskleid am Schrank mit den bestickten Servietten und Tischdecken. Der alte Kohleherd und die Speisekammer, das Herrenzimmer mit der Briefwaage auf dem schweren Schreibtisch. Der Handspiegel auf der Frisierkommode im Schlafzimmer. Und die Garderobe, an der noch Emmas grüner Lodenmantel hängt, als warte auch er darauf, dass seine Besitzerin die knarrende Treppe heraufkommt.

Auf Schusters Rappen

Die nächste Station der kulturellen Reise führt zum Museum Burg Brome. Die Ursprünge der Burg reichen bis ins 12. Jahrhundert zurück. Heinrich der Löwe vererbte sie an seinen Sohn Wilhelm, wie eine Urkunde aus dem Jahr 1203 belegt. Heute bewahren die dicken Mauern auf besondere Weise altes Handwerk in den imposanten Räumen der Burg. Ein spannender Rundgang führt durch vollständig eingerichtete Werkstätten, die aussehen, als seien Meister und Gesellen nur kurz in die

Pause entschwinden. „Wir bewahren nicht einfach nur alte Werkzeuge auf, sondern engagieren uns vor allem dafür, das Wissen über den Umgang damit zu erhalten. Hier sind jahrtausendealte Kulturpraktiken zu sehen und zu erleben, die in den letzten 50 Jahren annähernd ausgestorben sind“, sagt Dr. Christian Karl Frey, der das Museum Burg Brome verantwortet. Ein besonderes Erlebnis sind die Aktivsonntage, an denen in den Werkstätten Experten die früheren Handwerkskünste vorführen.

An die Tafel!

Das Schulmuseum Steinhorst bildet das Finale der Tour durch den Landkreis Gifhorn. Wer mag, kann hier noch einmal die Schulbank drücken. Die gerade neu konzipierte Ausstellung in einem sorgfältig restaurierten Fachwerk-Bauernhaus aus dem späten 17. / frühen 18. Jahrhundert dokumentiert die Entwicklung des ländlichen Schulwesens von der Antike bis in die ganz aktuelle Gegenwart. Zahlreiche originale Objekte wie Schreibgeräte, Handarbeiten und Unterrichtsmaterialien spiegeln den wechselnden Zeitgeist. Herzstück ist das mehr als 100 Jahre alte Klassenzimmer, das erleben lässt, wie hier neben Lesen, Schreiben und Rechnen auch Disziplin gelehrt wurde. Auch heute können Besucher hier das Schreiben und Rechnen üben – wie zu Urgroßmutterns Zeiten.

ALLES IM FLUSS

Um auch in Zukunft eine leistungsfähige Trinkwasserversorgung in Wolfsburg sicherzustellen, saniert die LSW Netz in den kommenden Jahren den großen Trinkwasserhochbehälter in Nordsteimke.

Für die Versorgung der Wolfsburgerinnen und Wolfsburger mit Trinkwasser ist er unverzichtbar: Der Trinkwasserhochbehälter in Nordsteimke fasst in seinen fünf Wasserkammern, verteilt auf drei Rundbehälter, insgesamt 45.000 m³ Trinkwasser. Damit speist er nicht nur die Wolfsburger Haushalte, sondern auch das Werk der Volkswagen AG.

In Betrieb ging die Behälteranlage im Jahr 1942. Nachdem die Stadt Wolfsburg immer schneller wuchs, wurde seine Kapazität 1987 um 15.000 m³ auf das heutige Fassungsvermögen erweitert. In den 1990er-Jahren folgte eine umfassende Instandsetzung des „alten“ Teils. Experten warten und reinigen die Hochbehälter regelmäßig. Hierfür leeren sie diese einmal pro Jahr und prüfen auch einen eventuellen Sanierungsbedarf.

Umfassende Runderneuerung

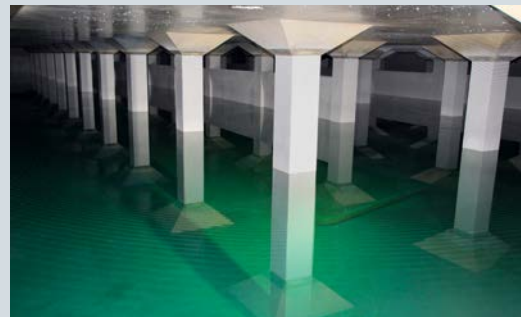
2020 gab ein Gutachten über den Zustand der Bausubstanz die Empfehlung, die drei Rundbehälter in den kommenden Jahren sukzessive zu sanieren. Bald darauf vergab die LSW Netz den ersten Auftrag zur Instandsetzung des Behälters Nummer 3. Nach der Planungsphase begannen die durchzuführenden Arbeiten im August diesen Jahres. Sie sind durchaus umfangreich: Die Dachhaut inklusive Dämmung, die Drainage, die Rohrleitung und das Be- und Entlüftungssystem werden komplett erneuert und die Innenbeschichtung saniert. Hierfür wird zunächst der Putz mit Hochdruck abgestrahlt, dann die freiliegen-

de Bewehrung bearbeitet und vor Korrosion geschützt und im Anschluss alles neu verputzt.

Die größte Herausforderung: Alle Arbeiten müssen bei laufendem Betrieb und unter Einhaltung der hohen Hygienestandards bei der Trinkwasserversorgung erfolgen. Ein weiterer Knackpunkt ist der Zeitpunkt: Nur im Winterhalbjahr, in der sogenannten Schwachlastzeit, kann die Stadt Wolfsburg auf die Kapazität jeweils eines Versorgungsbehälters verzichten. Entsprechend plant die LSW Netz den Abschluss der Sanierung für den Juni 2023. Insgesamt investiert der Energieversorger rund 1,9 Millionen Euro in die Baumaßnahme.

Nachhaltigkeit im Fokus

Von Beginn an stand das Projekt im Zeichen der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes. Vor Projektstart ließ die LSW Netz ein artenschutzrechtliches Gutachten erstellen und entwickelte in enger Abstimmung mit der Unteren Naturschutzbehörde ein Konzept, das die Eingriffe in die Natur auf das Notwendigste beschränkt. Die errichtete Zufahrt, die den Baumaschinen den Weg zum Trinkwasserhochbehälter ebnet, bleibt für zukünftige Instandsetzungsarbeiten bestehen. Des Weiteren soll auf dem neuen Dach des Trinkwasserhochbehälters eine Photovoltaikanlage mit einer Nennleistung von rund 70 kWp einen Platz finden. Mit ihr wird es künftig möglich sein, die im Behälter untergebrachte Druckerhöhungsanlage weitestgehend mit selbst produziertem Strom zu versorgen.



TELLER ODER TONNE?

So schnell kann es gehen: Auf einigen Himbeeren, die gestern beim Einkaufen noch so lecker und frisch waren, hat sich über Nacht im Kühlschrank pelziger Schimmel ausgebreitet. Igitt! Aber was ist eigentlich mit den Früchten, die gut aussehen? Lassen sich die noch essen?

Nahrungsmittel sind leider anfällig für eklige Schimmelpilze: Ihre Kohlenhydrate, die pflanzlichen oder tierischen Fette und das enthaltene Wasser ernähren die Mikroorganismen optimal. „Ist das Lebensmittel zusätzlich feuchtwarm gelagert und bereits sehr reif, dann fühlen sich Schimmelpilze besonders wohl und wachsen noch schneller“, erklärt Daniela Krehl, Fachberaterin Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Bayern. Dabei ist der weiß-grünliche Rasen auf der Oberfläche nur die Spitze des Eisbergs. Das Fadengeflecht des Pilzes, Myzel genannt, hat meist schon das gesamte Lebensmittel durchdrungen.

Die Natur hat es klug eingerichtet, dass wir uns vor Schimmel ekeln und das befallene Stück Brot oder Obst nicht mehr essen wollen. Denn Schimmelpilze produzieren Gifte, sogenannte Mykotoxine. Diese verbreiten sich über die Pilzfäden im Inneren eines Lebensmittels und über Sporen durch die Luft. Bei Menschen und Tieren können sie – abhängig von Art und Dosis – schon in kleinen Mengen eine Vergiftung hervorrufen, die Mykotoxikose. Mit unangenehmen Folgen wie Übelkeit, Erbrechen

oder Durchfall. In schlimmen Fällen können Organe wie Leber oder Nieren langfristig geschädigt und Allergien ausgelöst werden. Eine dauerhafte Belastung durch Schimmel, selbst bei geringen Mengen, kann sogar zu Krebs führen.

Weg damit

Deshalb heißt es für die Himbeeren: ab in die Tonne! Und zwar das ganze Schälchen. Denn längst können auch Beeren befallen sein, die noch frisch wirken. „Auch Brot, Fleisch, Wurst, Konfitüren und Gelees – unabhängig vom Zuckergehalt –, Milch und Milchprodukte sollten bei Schimmelbefall immer komplett geworfen werden“, ergänzt Daniela Krehl. Nur bei Hartkäse wie Parmesan am Stück darf oberflächlicher Schimmel großzügig weggeschnitten werden.

Übrigens: Mykotoxine sind weitgehend hitze- und kältestabil. Sie überstehen also Kochen, Braten, Rösten oder Einfrieren.

Ausnahme Edelschimmel

Eine Ausnahme sind schimmelgereifte Käse wie Blauschimmelkäse oder Camembert und auch Edelsalami. Sie werden mit extra gezüchteten Schimmelpilzkulturen besprüht, die besondere Geschmacksstoffe, aber keine Giftstoffe produzieren. Diese Lebensmittel lagern am besten in separater Verpackung.

Weitere Tipps zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln:
www.verbraucherzentrale-bayern.de/geniessen-statt-wegwerfen

Wenn Konfitüre Pelz trägt, sollte sie nicht mehr verzehrt werden.

TIPPI!

SO LÄSST SICH SCHIMMEL VERMEIDEN:

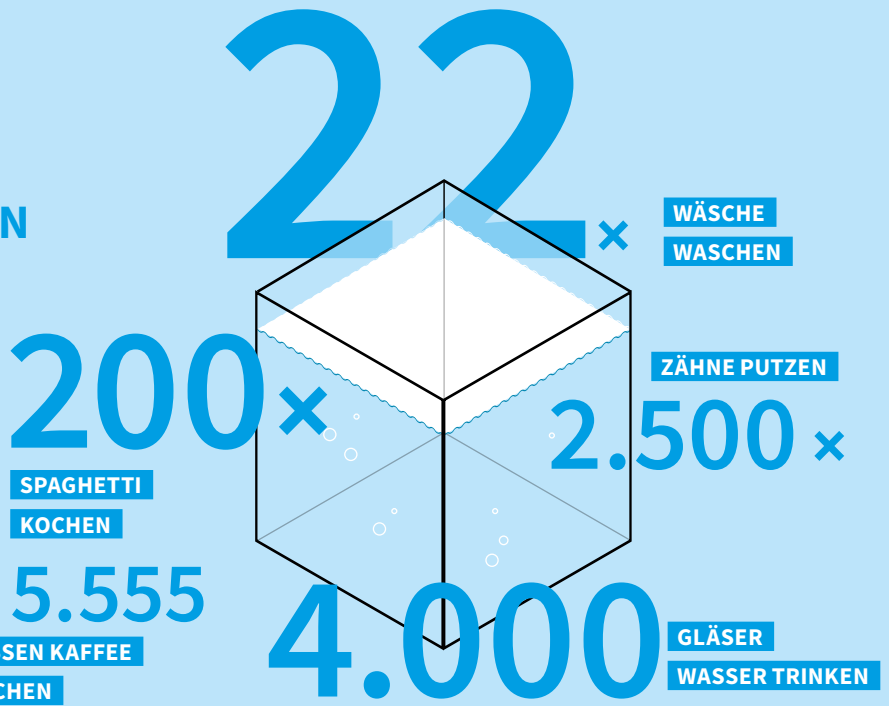
- Lebensmittel in kleinen Mengen frisch kaufen und bald verbrauchen.
- Obst und Gemüse ohne Druckstellen aussuchen.
- Nahrungsmittel sauber, trocken und kühl lagern.
- Angegammeltes sofort entsorgen, um andere Lebensmittel zu schützen. Schimmel ist „ansteckend“.
- Im Zweifel auf Nummer sicher gehen: lieber das Produkt wegwerfen als ein gesundheitliches Risiko eingehen.

WASSER

WIR NUTZEN WASSER TÄGLICH ZUM TRINKEN ODER WASCHEN. ABER WIE VIEL WISSEN WIR ÜBER DIE
LEBENSWICHTIGE RESSOURCE? EIN PAAR ERSTAUNLICHE FAKTEN.

MIT EINEM KUBIKMETER WASSER* KANN MAN ...

*Das entspricht einem mit Wasser gefüllten, würfelförmigen Behälter mit einem Meter Kantenlänge.

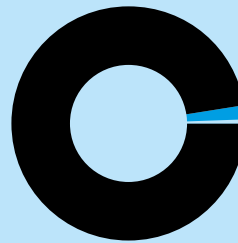


ein bis fünf mm

GRÖSSE EINES REGENTROPFENS:

bei Sprühregen 1 bis 2 mm, bei einem richtigen Regenschauer 3 mm, bei einem Gewitterguss etwa 5 mm

WASSER AUF DER ERDE:



97,5% Salzwasser
2,5% Süßwasser, davon für den Menschen nutzbare Süßwasserreserven: 0,3%



2.495

LITER werden benötigt, um ein 250 Gramm schweres Baumwoll-T-Shirt herzustellen. Biologisch angebaute Baumwolle spart im Vergleich zur konventionellen rund 90 Prozent Wasser und bis zu 60 Prozent Energie.



VIRTUELLES WASSER SPAREN

Tipps, wie Sie Ihren Wasserfußabdruck senken, gibt's unter: www.energie-tipp.de/spartipps

PROZENT DES MENSCHLICHEN KÖRPERS

50 bis 65

bestehen aus Wasser, bei einem Säugling sogar bis zu 80 Prozent. Schon ein Flüssigkeitsverlust von zwei Prozent kann zu Einschränkungen der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit führen – in Form von Kopfschmerzen oder Kreislaufproblemen.

GENUSS IN ORANGE

Warum immer nur Kürbissuppe? Das Fruchtgemüse ist unschlagbar vielseitig und entwickelt überraschende Aromen. Unsere Rezepte für Hokkaido & Co. bringen würzige Abwechslung in den Herbst. Guten Appetit!

PASST GUT ZU FISCH,
FLEISCH ODER KÄSE

Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter
- 500 g Äpfel
- 500 g Kürbisfleisch
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Zimtstange
- Koriander, Zucker, Salz

KÜRBIS-CHUTNEY

- 1 Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten.
- 2 Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Kürbisfleisch und Äpfel in Würfel schneiden. Mit Zwiebeln und restlichen Zutaten ankochen und 30 Minuten fortkochen, dabei mehrmals umrühren.
- 3 Zitronenschale und Zimtstange herausnehmen. Chutney heiß in vorbereitete Gläser füllen, diese sofort verschließen und kühl stellen.

Als Beilage zu Fisch und kaltem Fleisch servieren. Passt aber auch zu würzigem Käse.

Ganz und unbeschädigt halten Kürbisse sogar monatelang, gut verpackt – etwa zwei Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Fotos: Evi Ludwig, Marko Godec

FLADENBROT RUNDET DAS GERICHT AB

ARABISCHER Eintopf

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kürbis
- 3 große Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Staudensellerie
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Rosmarinnadeln
- ½ l Gemüsebrühe
- 500 g Tomaten
- 1 TL Rosenpaprika
- ½ TL zerstoßene Pimentkörner
- Salz, Pfeffer

- 1 Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen. Kürbisfleisch und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten.
- 2 Sellerie in feine Streifen schneiden, mit Kürbis, Lorbeerblättern und Rosmarin zu den Zwiebeln geben, Brühe angießen, ankochen und 30 Minuten fortkochen.
- 3 Tomaten überbrühen, Haut abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Paprika und Piment zum Eintopf geben und weitere 30 Minuten fortkochen. Lorbeerblätter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FEHLER ENTDECKEN

Gruselige Stimmung im Geisterhaus – zwei Skelette bereiten sich bereits auf Besuch zu Halloween vor. Wer ganz genau hinschaut, entdeckt im unteren Bild Fehler. Suchen Sie mit: Wie viele Unterschiede haben wir eingefügt?



FRITEUSE ZU GEWINNEN

Finden Sie die Lösung. Wir verlosen drei Heißluft-Fritteusen von Steba. Der Clou – sie benötigen bis zu 80 Prozent weniger Öl als herkömmliche Geräte. Schicken Sie uns eine Postkarte oder faxen bzw. mailen Sie uns die Lösung:

LSW – Stichwort Rätsel
38432 Wolfsburg
Fax: 05361 189-3709
E-Mail: kommunikation@lsw.de



Einsendeschluss ist der 28. Oktober 2022

Die Lösung des letzten Gewinnspiels (Kreuzworträtsel):

PASTA.

Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind und ihren Wohnsitz im Netz- bzw. Grundversorgungsgebiet der LSW 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. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Gewinnspiele in diesem Heft.

Hinweis zum Datenschutz: Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zwecke aller im Magazin enthaltenen Gewinnspiele erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht. Mehr zum Datenschutz unter: www.lsw.de

300 € FÜR IHR E-AUTO

Verdienen Sie jetzt ganz einfach 300 Euro mit Ihrem vollelektrischen Fahrzeug – Jahr für Jahr! Mit unserem neuen THG-Quoten-Service. Wie das ganz einfach geht und weitere Informationen hierzu finden Sie auf www.lsw.de/elektromobilitaet.de

WIR SIND DIE ENERGIE!

LSW