

PRÄG!

vivo!



vivo! TIPP

So gestalten Sie Ihren Energieverbrauch klimaneutral.

vivo! MENSCHLICH

Steinmetz Hermann Rudolph braucht beruflich Muskelkraft, vor allem aber Empathie.

E-Mobilität
im Praxistest



WÄRME



STROM



MOBILITÄT



SMARTE
ENERGIE



ENERGIE-
BERATUNG



& MEHR



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Wasserstoff, synthetischer Kraftstoff oder Strom – die Weichen werden gestellt für die Mobilität der Zukunft. Wo geht die Reise hin? Wir haben getestet, wie alltagstauglich die Fahrzeuge sind, deren Verbreitung momentan politisch am meisten forciert wird, und zwei Redakteure auf Probefahrt mit unserem PRÄG E-Auto geschickt. Ihren Bericht lesen Sie hier (ab S. 3). E-Autos sind aber nur ein Baustein auf dem Weg zur angestrebten Klimaneutralität. Wie Sie als PRÄG-Kunden Ihre Klimabilanz deutlich verbessern können, zeigen wir Ihnen in unserem Artikel zur Klimaneutralität (ab S. 12). Um künstlerische Handarbeit geht es in unserem Artikel über den Steinmetz Hermann Rudolph (ab S. 8) und anschließend wird es kulinarisch im Hotelgasthof Diem in Krumbach (ab S. 10). Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und freuen uns auf Ihre Kommentare – gerne per Mail an vivo@praeg.de

IHR PRÄG-FÜHRUNGSTEAM

Marc Deisenhofer, Klaus-Rüdiger Bischoff und Johannes Gösling

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: AdolfPräg GmbH & Co. KG | Im Moos 2 | 87435 Kempten | Tel.: 08 31 / 540 22 - 0 | E-Mail: vivo@praeg.de | www.praeg.de | Projektleitung: Silke Teltscher
VERLAG: AZ PUBLISHING | Allgäuer Zeitungsverlag GmbH | Heisinger Straße 14 | 87437 Kempten | www.az-publishing.de
Verantwortlich für Redaktion und Anzeigen: Uli Benker | Tel.: 08 31/206 - 290 | E-Mail: benker@azv.de
Redaktion: Christian Mörken | Tel.: 08 31/2 06-53 47 | E-Mail: moerken@azv.de und Isabelle Gassama | Grafik & Layout: Carina Hösle, Emily Pimiskern
DRUCK: AZ Druck und Datentechnik GmbH | Heisinger Straße 16 | 87437 Kempten
BILDER: stock.adobe.com: Sunny studio (Titel: Kind im Auto), embeki (Titel: Schild ohne Smiley), LIGHTFIELD STUDIOS (S. 12/13), 5ph (S. 15)
GRAFIKEN: stock.adobe.com und panthermedia.net
© 2019 | All rights reserved. Nachdruck, Vervielfältigung und elektronische Speicherung nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Inhalt

vivo! HINTERGRUND
Mit dem E-Auto unterwegs
Seite 3

vivo! MENSCHLICH
In Stein gemeißelt - beim Steinmetz
Seite 8

vivo! UNTERWEGS
Hier schmeckt es seit Generationen
Seite 10

vivo! TIPP
Auf dem Weg zur Klimaneutralität
Seite 12

vivo! PRÄG
Ein Unternehmen mit Tradition
Seite 14

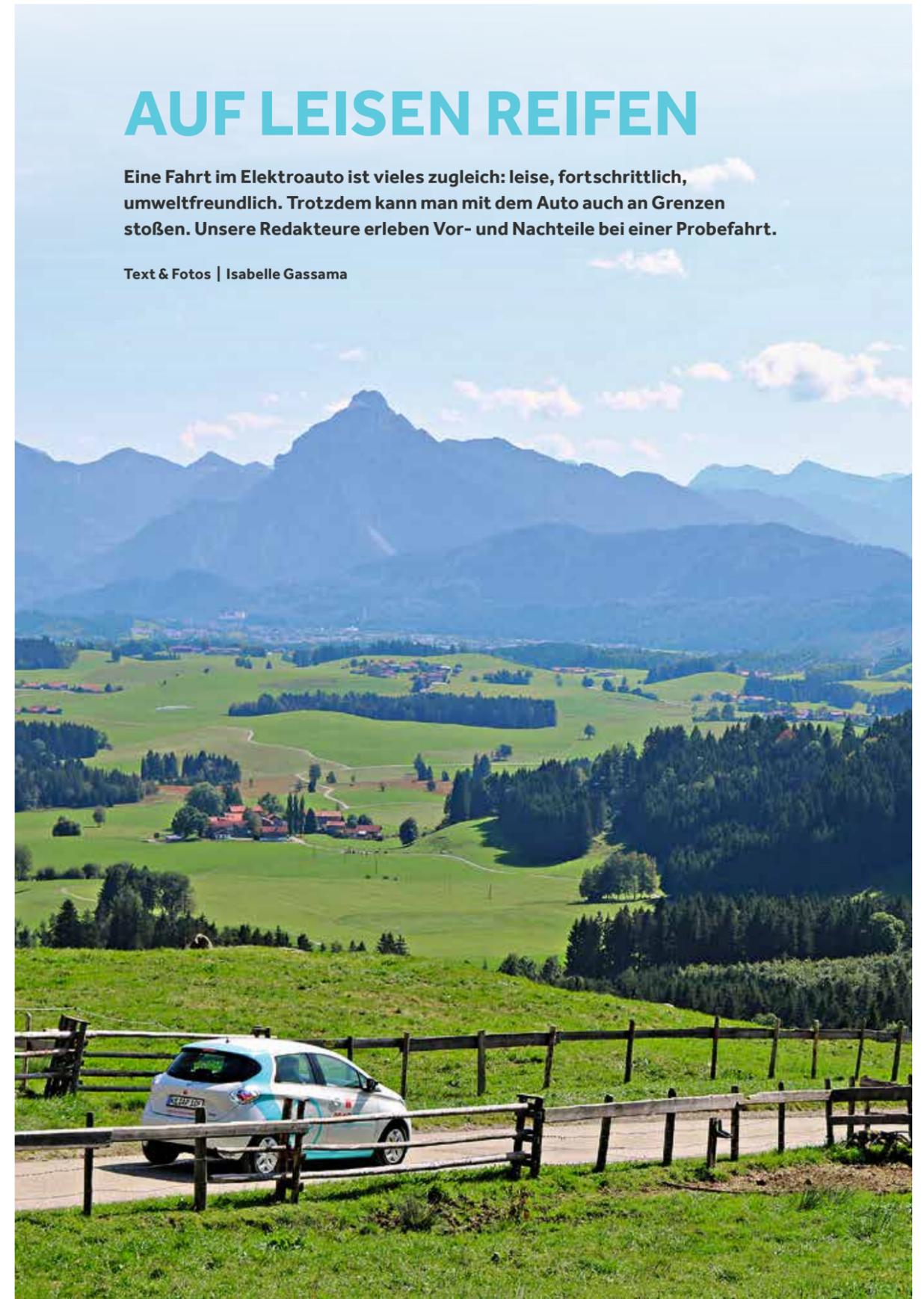
vivo! REZEPT
Aufgetischt: Carmen Noack stellt
Sächsische Grömpelsuppe vor
Seite 15

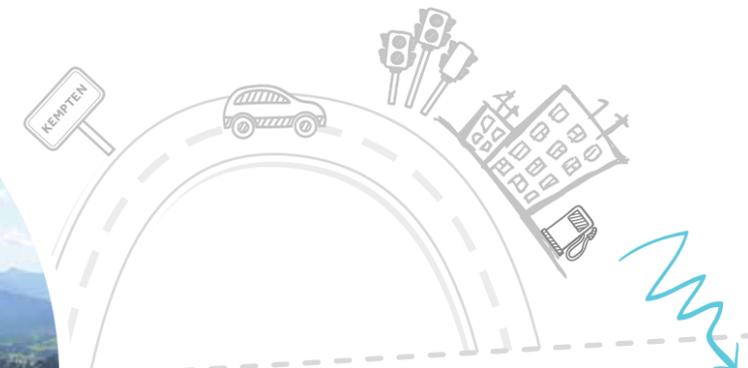
www.praeg.de

AUF LEISEN REIFEN

Eine Fahrt im Elektroauto ist vieles zugleich: leise, fortschrittlich, umweltfreundlich. Trotzdem kann man mit dem Auto auch an Grenzen stoßen. Unsere Redakteure erleben Vor- und Nachteile bei einer Probefahrt.

Text & Fotos | Isabelle Gassama





Sie suchen eine Ladelösung?

Egal ob für zu Hause, die Firma, für den Kundenparkplatz oder für einen öffentlichen Platz – wir haben die passende Lösung.

Mehr Infos gibt es unter www.praeg.de



E-MOBILITÄT Der Schrecken steht ihnen ins Gesicht geschrieben.

Zwei Wanderer kämpfen sich gemächlich den Anstieg zur Schloßbergalm in Eisenberg im Ostallgäu hinauf, ohne bemerkt zu haben, dass wir ihnen mit dem Elektroauto förmlich an den Fersen kleben. Erst als sich das Paar zufällig umdreht, bemerkt es uns. Ohne Motorengeräusche und gerade bei Schrittgeschwindigkeit kommen wir mit dem Renault Zoe, mit dem wir an diesem Tag eine Probefahrt unternehmen, wahrlich auf leisen Reifen angeschlichen. Ein klares Plus für die Ohren. Aber für die Sicherheit?

An einem sonnigen Herbsttag starten wir, ein Team aus zwei "vivo!-Redakteuren", unsere Tour in Kempten. Die Stopps an roten Ampeln nehmen wir gelassen – das gute Gefühl macht sich breit, dass unser Auto beim Warten keine Schadstoffe ausstößt und zudem dank PRÄG-Ökostrom CO₂-neutral unterwegs ist. Dass beim Anfahren kein Motor aufheult, sondern das Auto scheinbar wie von einer unsichtbaren Schnur vorwärts gezogen wird, verstärkt

den Eindruck, sich in einem futuristischen Fortbewegungsmittel zu befinden. Ebenso wie Systemtöne und Innenausstattung.

ÜBERHOLEN UNS DIE SCHNECKEN?

Auf der Schnellstraße wollen wir das E-Auto auf Beschleunigung und Geschwindigkeit testen. Doch bei 90 Kilometern pro Stunde drosselt uns der Wagen und will nicht schneller fahren. „Soll das schon alles gewesen sein?“, fragen wir uns verwundert. Wohl kaum. Innerhalb der Stadt haben wir lediglich nicht bemerkt, dass der Eco-Modus eingestellt ist. Deak-

tiviert man ihn, zieht der Kleinwagen auch schon mit erstaunlichem Karacho von dannen. Auch nach einer Stunde Fahrt müssen wir uns noch keine Sorgen um die Reichweite machen. Trotzdem stellen wir uns die Frage, was denn wäre, sollten wir tatsächlich auf eine Ladestation angewiesen sein. Herkömmliche Tankstellen finden sich problemlos in jeder größeren Ortschaft. Mit der E-Ladestation ist es nicht so einfach. Gerade auf dem Land ist die Ladesäulendichte gering. Wozu aber sind wir mit einem futuristischen Auto unterwegs? Wir beschließen, im Elektroauto selbst nach einer Antwort zu suchen und werden schnell im eingebauten Navigationssystem fündig. Dort kann man unter „Fahrziel“ nach Ladestationen suchen. Entweder sortiert nach der geringsten Entfernung vom aktuellen Standort aus oder in einer bestimmten Stadt.

Einen Haken gibt es trotzdem, denn nicht alle der gut 16 700 verfügbaren Ladestationen in Deutschland werden dort angezeigt. Deshalb ist es empfehlenswert, noch eine App zurate zu ziehen. Um nur wenige zu nennen: Lemnet ist eine der größten Datenbanken auf der Suche nach einer Ladesäule, Plugsurfing.com zeigt die nächste freie Ladestelle an, während goingelectric.de auf den richtigen Anschluss für das eigene Fahrzeug bedacht ist. Außerdem ist die Webseite ladeatlas.elektromobilitaet-bayern.de empfehlenswert.

Etwas stört uns beim Laden: Jeder benötigt sein eigenes Ladekabel, da an den Ladesäulen selbst aufgrund von Vandalismus keine Kabel angebracht sind. Besonders schwierig wird das Laden dann, wenn der Kofferraum voll ist und die Energie nicht mehr bis nach Hause reicht. Das Auto muss geladen werden. Und das Kabel? Liegt zuunterst im Kofferraum. Aber auch das Laden an sich dauert. Zwar sind etwa die Hälfte der erwerblichen E-Autos schnellladefähig und somit zu Ladungen mit 50 kW und mehr fähig, was die Ladezeit deutlich verkürzt. Doch unser Testauto zählt nicht dazu. Für Wechselstromladungen ab 3,7 kW sind Mennekes Typ 2 Stecker gängig. Der CCS/

nen Ladesäulen die Bezahlung per Kreditkarte ermöglicht.

Zuletzt möchten wir noch testen, wie bergtauglich das Elektroauto ist. Immerhin ist die Meinung weit verbreitet, man komme mit elektrischem Antrieb nicht weit, sobald das Gelände steil werde. Eine Meinung, die wir nach unserem Abstecher auf die Schloßbergalm nicht teilen. Zwar nimmt die Reichweite unseres E-Autos bergauf deutlich ab, doch gewinnen wir bergab beim Bremsen einiges an Energie zurück.

SO VERHÄLT SICH DIE REICHWEITE

Generell entwickelt sich die Reichweite während der Fahrt positiv. Sie sinkt deutlich langsamer ab, als wir in Wirklichkeit an Kilometern zurücklegen. Am Ende unserer Probefahrt kommen wir nämlich auf ein Ergebnis von 100 tatsächlich gefahrenen Kilometern, die Reichweite unseres Renault Zoe hat allerdings nur um 70 Kilometer abgenommen. Darauf verlassen sollte man sich allerdings nicht, denn die Reichweite hängt immer von Gelände und gefahrener Geschwindigkeit ab. Gerade auf der Autobahn kann sie schnell abfallen. Der Renault Zoe kann beispielsweise in der Stadt auf maximal 300 Kilometer Reichweite kommen, auf der Autobahn hingegen sind es nur noch 200 Kilometer. Das heißt, mit diesem Fahrzeug braucht man noch viel Zeit, um lange Strecken zurücklegen zu können.

Unser Fazit: Mit dem Elektroauto zu fahren macht Spaß. Für kurze Strecken zur Arbeit und zum Einkaufen ist der von uns getestete Renault Zoe ideal. Um ein reines Umweltgewissen haben zu können, sollte man aber mit Ökostrom laden. Bei Langstrecken über 200 Kilometer kann die Devise nur lauten, einen zeitlichen Puffer einzuplanen und seine Reise in Sachen Ladezeiten und Zahlart vorzuplanen. Nützliche Helfer sind dabei die genannten Portale und Lade-Apps. ■

Combo 2 Stecker eignet sich für das besonders schnelle Aufladen der Batterie mit 50 kW. Konkret bedeutet das für den Renault Zoe, dass wir beim Laden etwa eine Stunde warten müssen, möchten wir auf eine Reichweite von circa 100 Kilometern kommen. Beim Stadtbummel kein Problem, auf der Autobahn hingegen nervenaufreibend.

Und das ist nicht die einzige Schwierigkeit beim Laden. Denn meist freut man sich vergeblich über die gefundene Station, passt doch oft die Ladekarte nicht. Insgesamt sind nämlich hunderte unterschiedlicher Ladekarten auf dem Markt. PRÄG hat deswegen einen Schritt weiter gedacht und bei sei-



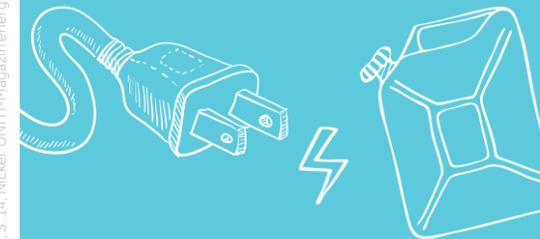
FACTS & FIGURES

Hätten Sie es gewusst?



GROSS IN MODE

Unter den insgesamt 244.622 neu zugelassenen Pkw im September 2019 handelte es sich bei gut jedem fünften Fahrzeug um einen SUV. Das E-Auto reicht an diese Popularität mit nur 2,4-prozentigem Anteil nicht heran. Übrigens: An einem Tag werden Autos im Durchschnitt nur eine Stunde gefahren.



NICHT AUTOMATISCH KLIMAFREUNDLICH

Auf Grundlage der Emissionen bewertet, ist ein E-Auto nicht sofort klimawirksam. Tatsächlich muss man erst 50.000 Kilometer damit zurückgelegt haben, damit es aus Emissionssicht besser als ein Benzinfahrzeug ist. Zudem findet sich hierzulande noch viel Strom, der aus fossilen Energieträgern gewonnen wurde.



NICKEL WIRD KNAPP

Für die Batterieproduktion ist Nickel ein Schlüsselrohstoff. Das Problem: Dieses Metall wird inzwischen selten, denn innerhalb der letzten drei Jahre haben sich weltweit die Vorräte an Klasse-1-Nickel mehr als halbiert. Demgegenüber steht die drastische Zahl, dass sich der Markt für Lithium-Ionen-Batterien mit Kathoden aus Nickel bis 2025 mehr als vervierfachen wird.

MEHR VERKEHR

Seit 1990 hat der Verkehr auf unseren Straßen um 30% zugenommen. Ein logischer Rückschluss wäre, dass auch die CO₂-Emissionen ansteigen, doch diese verhalten sich nahezu konstant und liegen bei 165 Millionen Tonnen. Das bedeutet, pro Fahrzeug gibt es eine erhebliche CO₂-Reduktion und Effizienzsteigerung.



STEIN IN DER BRANDUNG

Ein Mann, der Gas und Strom von Präg bezieht, der charakterlich aber vor allem eines ist: kompromisslos. Das ist Steinmetz Hermann Rudolph, wenn es um Qualität und Einzigartigkeit geht. Widersprüchlich dazu ist sein Einfühlungsvermögen – in seinem Beruf eine unverzichtbare Eigenschaft.

Text | Isabelle Gassama



„Qualität ist der stärkste Feind jeder Art von Vermassung.“ Das schrieb einst Theologe und Widerstandskämpfer Dietrich Bonhoeffer. An diesem Herbstnachmittag kommt der Satz aus dem Mund eines Mannes mit gemustertem Hemd und hellblauer Brille, der hinter einem steinernen Tisch sitzt. Hermann Rudolph ist Steinmetz in Obergünzburg, einer, der noch auf Handarbeit, Unikate und eigene Schriften setzt. Die Steinverarbeitung sei gefragt, immerhin schlummert in ihr ein Stück Unendlichkeit. Doch würden die meisten Betriebe Maschinen einsetzen, Massenfertigung betreiben. „Die qualitätvolle Verarbeitung bleibt unser Gebiet“, sagt Rudolph.

Beim Gestein legt er Wert auf Nachhaltigkeit. Sinnlos ist es seiner Ansicht nach, Steine rund um Welt zu chauffieren. Deswegen verarbeitet der 52-Jährige fast nur europäisches Material. Stein aus China verweigert er aus Prinzip, auch wenn er damit manchen Kunden vergrault. Das Geschäft, so Rudolph, müsse das verschmerzen. „Mir ist ein sorgsamer Umgang mit dem Naturprodukt Stein wichtig“, erklärt der Geschäftsführer. Und fährt fort: „Ich weiß, wie viel Manpower es braucht, um so einen Steinbrocken aus dem Berg zu holen.“ Binnen kürzester Zeit wird klar: Hermann Rudolph ist ein Mann mit klaren Werten – und die stößt er niemandem zuliebe um.

Gegründet wurde der Steinmetzbetrieb in Obergünzburg 1872 von den Zwillingbrüdern Hermann und Ferdinand Rudolph. Der heutige Leiter ist die fünfte Generation dieser Steinhauerdynastie. Talentierte sollen die Nachkommen alle gewesen sein. Das

größte Talent habe die Familie allerdings verloren. Der Großvater war im Krieg gefallen. Ein Platz an der Kunstakademie war ihm schon zugesichert worden. Kein Wunder, hätte er doch mit zehn Jahren schon ein Stillleben gemalt, das jeden Erwachsenen vor Neid erblassen lassen würde.

EINE MAMMUTAUFGABE

Mag Hermann Rudolph vielleicht seiner Meinung nach das letzte Quäntchen Naturtalent fehlen, um mit dem Großvater gleichzuziehen, steht doch eines außer Frage: Er führt sein Unternehmen mit Erfolg und Eifer. Bestes Beispiel dafür war die Mammutaufgabe „Wandertrilogie Allgäu“, für welche der Sieben-Mann-Betrieb alle Natursteinelemente fertigte. Eine Zusatzbelastung, die zur gewöhnlichen Arbeit hinzukam und die neun Monate in Anspruch nahm. Schlaflose Nächte inbegriffen. „Aber ich konnte mit Designern und Planern zusammenarbeiten, das war wahnsinnig abwechslungsreich“, schwärmt Rudolph und hat den Schlafmangel wohl längst vergessen. Denn: Man wächst an seinen Aufgaben.

Was aber wäre die Steinmetzkunst ohne Schrift? Asche und Staub, geht es nach dem Geschäftsführer. Schließlich drücke das Schriftbild Persönlichkeit aus und sei somit von elementarer Bedeutung für die Steinkunst. Generell wäre maschinelle Schrift in seinem Gewerbe Regel statt Ausnahme. Bei Hermann Rudolph stößt das auf Unverständnis, ist der Mensch doch das einzige Lebewesen auf Erden, das dazu fähig ist, etwas so aufzuschreiben, dass ein anderer Mensch es lesen kann. „Aber heute wischt man nur

Schon gewusst?



KOMBI-BONUS

Kombinieren Sie Präg-Strom mit Präg-Pellets, -Heizöl oder -Erdgas und erhalten Sie einen Bonus.

Näheres unter:
www.praeg.de/kombi-bonus/



noch herum“, kritisiert der Steinmetz den übermäßigen Smartphone-Gebrauch.

Im wahrsten Sinne des Wortes steinhart ist das Arbeitsmaterial von Hermann Rudolph und doch benötigt er für seine Haupttätigkeit statt roher Muskelkraft Einfühlungsvermögen, ja fast schon seelsorgerische Fähigkeiten. Was der Steinmetz nämlich am häufigsten fertigt sind Grabzeichen. Und jedes von ihnen soll eine Geschichte erzählen. Ein Denkmal für die Hinterbliebenen werden, das dem Verstorbenen in jeder menschenmöglichen Art gerecht wird. Es scheint eine schwierigere Aufgabe als zig Wandertrilogien zu sein. Aber für Rudolph ist es eine Herzensangelegenheit, sie zu meistern. „Diesen Weg mit meinen Kunden zu gehen, ist meine Philosophie und Aufgabe“, ist der Steinmetz überzeugt.

KUNDE ODER KÜNSTLER?

Sobald sich die anfängliche Überforderung mit der Situation beim Kunden gelegt hat, beobachtet Rudolph bei einigen erstaunlich viel Eigeninitiative. „Plötzlich fangen sie selbst an, zu zeichnen, machen eigene Entwürfe“, erzählt er. Paradebeispiel ist eine Kundin, die sich extra eine Woche Urlaub nahm und jeden Tag von früh bis spät an Hermann Rudolphs Seite in der Werkstatt stand, um am Grabzeichen ihres verstorbenen Mannes mitzuarbeiten. Ob das den Profi nicht nervt? Nein. Schließlich wird der Weg zusammen begangen. Immer. ■



Fotos: Sascha Pavlek, Alfred Krause

www.steinmetz-rudolph.de

URALT IM HERZEN, JUNG IM GESICHT

Eine Familientradition von über 160 Jahren pflegen die Diems im schwäbischen Krumbach mit Gasthof, Metzgerei und Hotel. Sie beziehen bei PRÄG Strom, Gas und Kfz-Treibstoff. Der Schlüssel zum Erfolg war allerdings ein anderer. Ein Gespräch mit dem Urururururenkel des Gründers.

Text | Isabelle Gassama
Fotos | Gasthof Diem



Ein Hufeisen ist zwischen den Pflastersteinen des kleinen Innenhofes im schwäbischen Krumbach eingelassen. Es ist abgelaufen. Viele Füße müssen bereits darüber geschritten sein. Hebt man den Blick, sieht man ein gelb gestrichenes Haus mit grünen Fensterläden. „Diem“ steht in Großbuchstaben neben dem Eingang des Gasthofs. Ein Familienname, der in Krumbach tief verwurzelt ist, denn bereits 1735 kamen die Diems aus Hessen in den Ort zwischen Memmingen und Augsburg. Seit über 160 Jahren betreibt die Familie in der Krumbacher Innenstadt nun schon ein Restaurant mit Hotel und eigener Metzgerei. Wie aber schafft es eine Familie, so lange in der Gastronomie erfolgreich zu sein?

An einem verregneten Herbstmorgen treffen wir uns mit Benedikt Diem in einer der drei gemütlichen Stuben im Restaurant. Er ist 25 Jahre alt, Sohn des Seniorchefs Karl, zugleich aber auch selbst Chef im Hause Diem. Mit seinem Bruder Johannes arbeitet er

in neunter Generation in Restaurant und Metzgerei. Angesichts dieser Zahl wird schnell klar: Tradition muss man bei den Diems nicht lange suchen, sie ist das Herz der Familie.

Die Brüder wuchsen von klein auf ins Unternehmen hinein. Zwang gab es nie. Benedikt Diem sieht darin den entscheidenden Faktor für den Erfolg in der Familie. „Meine Eltern haben immer mit Begeisterung von ihrem Beruf gesprochen“, erzählt der gelernte Hotelkaufmann. Trotz schlechter Arbeitszeiten und wenig Urlaub. Dennoch haben es Karl und Ulrike Diem geschafft, mit ihrer Leidenschaft die nachfolgende Generation zu entflammen.

Aber die eindrucksvolle Familientradition ist nicht alles, was den Gasthof Diem ausmacht. Da ist auch

.....
Bild unten: Karl Diem pflegt Augenkontakt zu den Landwirten, von denen seine Metzgerei das Fleisch bezieht – in diesem Fall zu Max Miller Junior und Senior. Er trifft sie jede Woche und sucht sich Tiere aus.



Schon gewusst?

Der Hotelgasthof Diem bezieht von PRÄG Strom, Gas und Treibstoff für die Fahrzeugflotte und das zu günstigen Konditionen. Informieren Sie sich am besten noch heute über unsere günstigen Tarife, die wir Ihnen anbieten können unter www.praeg.de



noch die Metzgerei mit EU-zertifiziertem Schlachthof, auf dem gentechnikfreies Fleisch produziert wird. Karl Diem ist Metzgermeister. Die Regionalität seiner Fleischwaren geht so weit, dass die Tiere nicht nur aus direkter Nachbarschaft stammen. Der Seniorchef ist sogar persönlich vor Ort und sucht sich die Tiere aus. Mit manchem Bauer arbeitet er bereits 49 Jahre zusammen. Denn: je größer das gegenseitige Vertrauen desto verlässlicher die Qualität des Fleisches.

Schließlich profitiert das Restaurant maßgeblich von der eigenen Metzgerei. Welche Küche kann sich schon mit frischerem Fleisch rühmen, liegt doch die Metzgerei der Diems nur eine Tür neben dem Gasthof? „Es ist schon so, dass wir in der Metzgerei unser bester Kunde sind“, gesteht Benedikt Diem mit einem breiten Lächeln. Bleibt die Frage, was geschieht, sollte dort einmal eine Fleischsorte ausgehen. Laut dem 25-Jährigen keine Seltenheit. Da kann die Speisekarte durchaus zweimal am Tag wechseln. Doch lässt sich eine große Vielfalt an Gerichten schwerlich eine Schande nennen.

Johannes Diem hat in der Küche das Sagen. Seine Schule war ein Fünfsternehotel, danach übernahm er als Koch den Posten der Großmutter in der heimischen Küche. Typisch schwäbische Gerichte hat sich der Enkel beibehalten, gekocht wird viel saisonal und regional. Trotzdem hat der junge Koch auch einiges umgekrempelt, modernisiert, einen Hauch Frankreich in die Küche geweht.

Tritt man aus dem Gasthof aufs Kopfsteinpflaster der Krumbacher Innenstadt, sieht man Häuser mit spitz zulaufenden Giebeln eng beisammenstehen. Pastelliges Gelb, Grün und Orange. An mancher Stelle ein Fachwerkhäuser. In gewisser Hinsicht sind die vielen kleinen Häuser für die Diems eine Herausforderung, denn ihretwegen konnte das Hotel nicht vergrößert werden und musste auf fünf Häuser verteilt werden. Andererseits verdankt die Familie ihren Erfolg auch in Teilen Krumbach. Das Städtchen hat viele Geschäfte, ist damit attraktiv für Touristen, aber auch für Einheimische. Zwar bringt eine gewerblich intakte Innenstadt auch gastronomische Konkurrenz mit sich, doch Benedikt Diem misst an ihr die Qualität des eigenen Hauses: „Wenn bei uns trotzdem jeden Abend die Stuben voll sind, heißt das doch, dass wir gut sein müssen, oder?“ ■



www.gasthof-diem.de

FÜR DAS KLIMA

Klimaschutz, Klimawandel, Treibhauseffekt – bei all diesen Themen spielt ein Begriff eine zentrale Rolle: Kohlenstoffdioxid oder kurz CO₂. Es ist klar, dass die Menschheit den CO₂-Ausstoß reduzieren muss, denn wir müssen mittelfristig klimaneutral werden. Aber wie lässt sich das erreichen und was bedeutet klimaneutral überhaupt?

Text | Christian Mörken



Bereits im Rahmen der Pariser Klimakonferenz 2015 beschlossen alle Staaten einstimmig die „Zwei-Grad-Regelung“. Das bedeutet, die durchschnittliche Temperaturerhöhung auf der Erde muss gegenüber dem Beginn des Industriezeitalters unter zwei Grad bleiben. Um das zu erreichen, lautet das Ziel: Klimaneutralität. Aber was bedeutet das konkret? Klimaneutral wirtschaften heißt, dass eine Gesellschaft nur so viel CO₂ und andere Klimagase produziert, wie die Umwelt ohne Schaden vertragen kann.

UNSERE LEBENSFÜHRUNG KANN DEM KLIMA NÜTZEN

Zum einen sind hierfür Vorgaben der Politik gefragt und das entschiedene Handeln großer Wirtschaftszweige. Daneben können aber wir alle etwas zum Erreichen dieses Ziels leisten. Ob wir das Auto öfter stehen lassen und auf Bahn oder Rad umsteigen oder ob wir statt der Flugreise in den Süden den Urlaub lieber in heimischen Gefilden verbringen: Eine bewusste Lebensführung nützt dem Klima.

MAN KANN CO₂-EMISSIONEN KOMPENSIEREN

Natürlich lassen sich aktuell nicht alle CO₂-Emissionen vermeiden. Deshalb gibt es andere Möglichkeiten, die weiterhin entstehenden CO₂-Emissionen auszugleichen. Konkret bedeutet das, die entstandenen CO₂-Mengen zu kompensieren. So erreicht man Klimaneutralität. Lässt sich zum Beispiel eine Flugreise nicht vermeiden, gibt es Organisationen, bei denen man die CO₂-Emissionen des Fluges durch Spenden kompensieren kann. Konkret funktioniert das so: Man gibt den Start- und Zielflughafen an und erhält dann die CO₂-Emission ausgerechnet, die pro Passagier bei diesem Flug entsteht. Gleichzeitig wird

ein Betrag vorgeschlagen, den man zur Kompensation dieses Fluges an die Organisation spendet. Die Organisation unterstützt mit dem Betrag Projekte zum Klimaschutz auf der ganzen Welt. So kann man den eigenen Flug klimaneutral gestalten.

DAS STICHWORT LAUTET: UMWELTZERTIFIKATE

Auch die PRÄG Energie GmbH & Co. KG hat sich mittlerweile klimaneutral gestellt. CO₂-Emissionen, die zum Beispiel durch die Lkw-Fahrten zur Warenauslieferung entstehen, gleicht die PRÄG-Energie über den Kauf von Umweltzertifikaten wieder aus. Durch den Kauf dieser Umweltzertifikate werden internationale Klimaschutzprojekte unterstützt. Damit spart die PRÄG Energie zum einen CO₂ ein und fördert gleichzeitig den Aufbau von erneuerbaren Energien.

NEWSLETTER

Möchten Sie immer über die neuesten Trends auf dem Energiemarkt informiert sein? Sind Sie interessiert an Themen rund um Strom, Gas, Heizöl, Pellets, E-Mobilität oder Photovoltaik? Suchen Sie einen neuen Energieanbieter? In jedem Fall ist der PRÄG-Newsletter eine gute Informationsquelle. Einfach hier anmelden:

www.praeg.de/newsletter/



NACHHALTIGE ANGEBOTE

Auch als Betreiber einer Öl- oder Erdgasheizung können PRÄG-Kunden schon heute etwas für den Klimaschutz tun. Über die Dämmung des Hauses oder die Einbindung von erneuerbaren Energien wie bspw. Solarthermie oder einer PV Anlage, kann bereits ein großer Teil der CO₂-Emissionen reduziert werden. Der verbleibende Heizöl- oder Erdgasverbrauch kann – solange es noch kein synthetisch aus erneuerbarem Strom hergestelltes, klimaneutrales Heizöl oder Gas gibt – über Zertifikate klimaneutral gestellt werden. Diese erhält der Kunde auf Wunsch bei seiner Bestellung bei PRÄG. Durch die Zertifikate werden beispielsweise Projekte für Wasserkraft in Indien beziehungsweise unter der Leitung der Vereinten Nationen in Uganda gefördert. Die unterstützten Projekte sind offiziell registriert, folgen den Regularien des Kyoto-Protokolls und sind zusätzlich nach den strengen Anforderungen der unabhängigen und gemeinnützigen United Nations Framework Convention on Climate Change CER & Verified Carbon Standard Association VCS zertifiziert.

ZAHLREICHE ALTERNATIVEN

Eine Alternative zu Heizöl und Erdgas sind die Pellets von PRÄG. Pellets sind ein reines Naturprodukt und geben beim Verbrennen nur das CO₂ ab, das sie während des Wachstums aufgenommen haben. Hinzukommt der PRÄG Ökostrom, der zu 100% aus bayerischer Wasserkraft gewonnen wird. Wer zudem noch selbst zum Stromproduzenten werden mag, für den bietet PRÄG PV-Anlagen an, die auf den individuellen Bedarf der Kunden zugeschnitten sind. Dazu gibt es Batteriespeicher, die den Strom zwischenpuffern und weiterer Strombedarf kann kostengünstig über den Ökostrom bezogen werden.

MIT PRÄG IN DIE MOBILE ZUKUNFT

Ob die Ladebox zu Hause in der Garage oder die Ladesäule im öffentlichen Bereich, PRÄG bietet individuelle Ladelösungen für E-Fahrzeuge an. Natürlich können alle Lade-

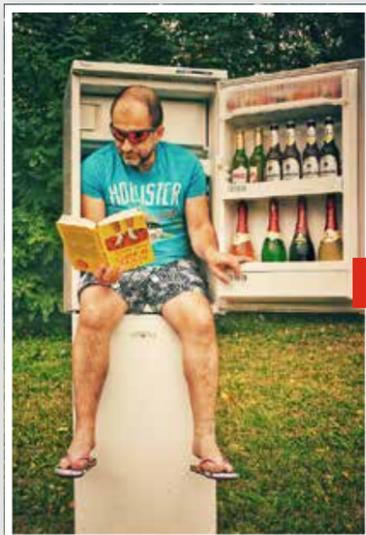
lösungen mit PRÄG-Ökostrom betrieben werden, oder mit dem Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage. Es gibt somit eine Vielzahl an Möglichkeiten, die eigene Lebensführung so zu gestalten, dass besonders wenig CO₂ produziert wird und wir alle können dabei mitmachen. ■



DIE GEWINNER

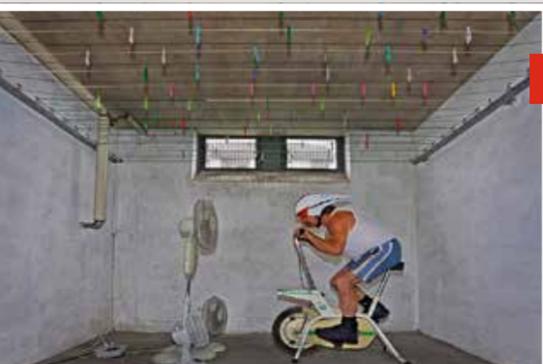
des Präg Fotopreises 2019

In diesem Jahr ging es um ein cooles Sommerfoto und zahlreiche Einsendungen haben uns erreicht. Die besten Drei stellen wir Ihnen hier vor. Möchten Sie beim nächsten Mal auch mitmachen? Alle Infos zum Fotopreis gibt es unter www.praeg.de/fotopreis



1. PREIS

Energiegutschein für 1000 €
Perry
Wunderlich
aus Saalfeld



2. PREIS

Retro Kühlschrankschrank
Josef
Hinterleitner
aus Sierning,
Österreich



3. PREIS

Design-Standventilator
Robert
Müller aus
Sinsheim

WIR SIND PRÄG

PRÄG feiert dieses Jahr Jubiläum: Als traditionsreiches Unternehmen schaut PRÄG auf eine 115-jährige Firmengeschichte zurück. Begonnen hat für den Energielieferanten alles mit einer Warenagentur in Augsburg. Dort vertrieb Firmengründer Adolf Präg Zylinder-, Maschinen- und Vaselineöle. Bis heute hat sich das Unternehmen mit Hauptsitz in Kempten ein Netzwerk von 120 Tankstellen aufgebaut und beliefert Kunden nicht nur mit Heizöl, sondern auch mit Pellets, Kraftstoffen, Strom und Gas. Präg installiert zudem PV-Anlagen und bietet Batteriespeicher und Lösungen für das Laden von E-Fahrzeugen an. Regionalität ist Teil der Philosophie, die Präg vertritt. So versorgt das Unternehmen Bayerisch-Schwaben im Süden sowie die Umgebung rund um Weimar, Leipzig und Dresden in Mitteldeutschland mit den unterschiedlichen Formen von Energie. In nächster Nähe für den Kunden zu sein, das macht Regionalität für Präg bedeutsam. Lernen Sie Präg doch einfach einmal kennen? Entweder unter www.praeg.de oder gebührenfrei unter 0800 / 2 30 40 50.

Wir freuen uns auf Sie!

PS: Um auf den Geschmack der anderen Region zu kommen, stellen wir auf der gegenüberliegenden Seite das Lieblingsgericht einer Kollegin vor.

GEWINNSPIEL

Wir haben im PRÄG vivo unser E-Auto versteckt! Haben Sie es gefunden?

Dann schreiben Sie uns unter vivo@praeg.de auf welcher Seite. Unter allen richtigen Lösungen verlosen wir **10 Energiegutscheine im Wert von 100 €**. Einsendeschluss ist der 30.03.2020

Hier geht es zu den Gewinnern der letzten Ausgabe:
www.praeg.de/aktuelles/detail/e-auto-gefunden/



Ein Rezept von unserer Verkaufsleiterin **Carmen Noack** (aus Weimar)

ZUTATEN BRÜHE:

- 2,5 kg Rinderbeinscheiben (Die Suppe kann alternativ auch als Schweine- oder Hühnerbrühe zubereitet werden.)
- Salz
- Pfeffer
- Wacholderbeeren
- Piment
- Senfsaat
- 3 bis 4 Zwiebeln, ungeschält, halbiert
- Wurzelgemüse nach Geschmack und Vorliebe (z.B. Möhren, Petersilienwurzel, Staudensellerie)
- frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Schnittknoblauch, Pimpinelle, Liebstöckel)

ZUTATEN GRÖMPEL:

- 180 g Mehl
- 2 bis 3 Eier (je nach Größe)
- Salz
- Muskat
- etwas Wasser (nach Bedarf)

Herzhafte GRÖMPELSUPPE

Für 4 bis 5 Personen

Zunächst das Rindfleisch mit reichlich kaltem Wasser und zerstoßenen Gewürzkörnern erhitzen, und über mehrere Stunden kochen lassen, bis das Fleisch gar ist. Wenn die Brühe zu kochen begonnen hat, Zwiebeln schwärzen: Herdplatte mit Alufolie abdecken, halbierte ungeschälte Zwiebeln mit der Schnittkante auf die Alufolie (Herdplatte) legen, und auf größter Stufe erhitzen. Sind die Schnittkanten schwarz, Zwiebelhälften zur Brühe geben und mitkochen.

Sobald es gar ist, das Fleisch aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und von Knochen und Sehnen befreien. Anschließend in mundgerechte Würfel schneiden. Zirka eine halbe Stunde vor dem Servieren das kleingeschnittene Gemüse in der Brühe bei niedriger Temperatur weichko-

chen. Ist das Gemüse gar, Liebstöckel nur max. 2 Minuten in der Brühe ziehen lassen und wieder herausnehmen.

Für die Grömpel das Mehl mit den Eiern und gegebenenfalls etwas Wasser zu einer klebrigen Masse verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Klumpen abstechen und in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Schwimmen die Grömpel oben (nach ca. 2 Minuten), sind sie gar und sollten aus dem Wasser geschöpft werden.

Am Ende das Rindfleisch und die Grömpel in die Brühe geben und servieren.

WIR VERSTEHEN ENERGIE.®



HEIZÖL

PRÄG HEIZÖL PREMIUM KLIMAAKTIV: SO STELLEN SIE IHR HEIZÖL KLIMANEUTRAL

Mit unserem klimaaktiven Heizöl fördern Sie nachhaltige Projekte der Energiegewinnung und gleichen so Ihren CO₂-Ausstoß an anderer Stelle wieder aus.
Wir beraten Sie gerne unter Tel. 0800 2 30 40 50 (Anruf kostenfrei).

WWW.PRAEG.DE