

PRÄG vwo!



Fuchs
am Tank?

Öl-Füllstandmesser
mit Intelligenz

vwo! TIPP

Schlaue Energie
für Auto, Haus
und Unternehmen

vwo! MENSCHLICH

Familie Kempfer -
Idyllischer Biohof mit
Tradition im Westallgäu



STROM



ERDGAS



PELLETS



HEIZÖL



KRAFT-
STOFFE



& MEHR



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Energie umgibt uns täglich. Zu Hause, bei der Arbeit und unterwegs. Strom spielt dabei eine zunehmend wichtige Rolle. Gleich ob Handys, Laptops, E-Autos oder die elektrischen Geräte in unseren Haushalten – alle brauchen Strom, Tendenz steigend. Damit wir bei steigendem Strombedarf im Zeitalter der erneuerbaren Energien Erzeugung, Speicherung und Verbrauch aufeinander abstimmen, braucht es ein Management, genannt »Smart Energy«. Was das genau ist, erfahren Sie in diesem Präg VIVO (ab S. 12). Was für Strom funktioniert, geht übrigens auch für Heizöl. Der OilFox ermöglicht es, Heizölbestand, -verbrauch und -preise genauestens im Blick zu haben. So läuft Ihr Tank nie leer und Sie können Ihre Bestellung hinsichtlich Preis und Zeitpunkt optimieren (ab S. 3). Daneben möchten wir Sie zu einem Besuch auf den Kempfterhof ins Westallgäu mitnehmen und Ihnen die besonderen Alpen Chalets in Oberjoch vorstellen. 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 Gössling

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 Teitscher
VERLAG: AZ PUBLISHING | Allgäuer Zeitungsverlag GmbH | Heisinger Straße 14 | 87437 Kempten | www.az-publishing.de
Verantwortlich: Uli Benker | Tel.: 08 31/206 - 290 | E-Mail: benker@azv.de | Redaktion & Text: Christian Mörken | Tel.: 08 31/2 06-53 47 | E-Mail: moerken@azv.de
weitere Autoren: Anne-Sophie Schuhwerk | Grafik & Layout: Carina Hösle
DRUCK: AZ Druck und Datentechnik GmbH | Heisinger Straße 16 | 87437 Kempten
BILDER: stock.adobe.com: FotoRequest (Titelbild), Erik Mandre (S. 3), Sunny studio (S. 12/13); panthermedia.net: fanfon (S. 15)
GRAFIKEN: panthermedia.net

© 2019 | All rights reserved. Nachdruck, Vervielfältigung und elektronische Speicherung nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Inhalt

vivo! HINTERGRUND
Das smarte Heizölmanagement
Seite 3

vivo! MENSCHLICH
Familie Kempfter und ihr BioHof
Seite 8

vivo! UNTERWEGS
Das Chaletdorf in Oberjoch
Seite 10

vivo! TIPP
Was heißt "Smart Energy"?
Seite 12

vivo! PRÄG
Ein Unternehmen mit Tradition
Seite 14

vivo! REZEPT
Aufgetischt: Christine Schöpf serviert
Sächsische Quarkkeulchen
Seite 15

www.praeg.de

GANZ SCHÖN AUSGEFUCHST

Der OilFox ist ein innovatives Gerät, das den genauen Füllstand von Heizöltanks misst und über eine App an den Besitzer meldet. Zudem erhält man wichtige Daten über den eigenen Verbrauch sowie tagesaktuelle Informationen über den Ölpreis. Wir haben uns mit einem begeisterten Besitzer getroffen. →

Text & Fotos | Christian Mörken



Übrigens

Wenn Sie einen Batterietank besitzen, brauchen Sie dennoch nicht mehrere OilFox-Messgeräte kaufen. Montieren Sie den OilFox an einem Tank und geben Sie dann das Gesamtvolumen all Ihrer Tanks an. So erhalten Sie jederzeit den aktuellen Füllstand für alle Tanks.



Per Ultraschall misst der OilFox den Füllstand des Tanks und sendet die Daten an die App.

Interesse am Produkt?

Den OilFox gibt es bei PRÄG um 149 € (inkl. MwSt.)

Mehr Infos zum Produkt und eine Bestellmöglichkeit gibt es unter www.praeg.de



Zugegeben, es ist vielleicht nicht gerade der richtige Zeitpunkt, um über Heizöl zu sprechen. Draußen scheint die Sonne, Schmetterlinge ziehen ihre Kreise und die Gedanken sind eher im Schwimmbad oder im Urlaub – und da kommen wir mit Heizöl. Und zwar deshalb, weil es Sinn macht, die Preise immer im Blick zu haben, denn Sie möchten schließlich dann Heizöl kaufen, wenn es günstig ist.

Wir sind in Fischen im Allgäu, einer Gemeinde mit gut dreitausend Einwohnern, keine zehn Kilometer nördlich von Oberstdorf. Mit einem Surren entsperrt sich die Haustür des Reihenhauses. Michael Zint, Inhaber eines Unternehmens für Dusch-WCs, reicht mir zur Begrüßung lächelnd die Hand. Als ich die Tür passiere, fällt mein Blick auf den Kasten, der das Surren verursacht hat. Ein elektrisches Türschloss.

BEGEISTERT VON MODERNER TECHNIK

Wir gehen ins Wohnzimmer. Im Schwedenofen brennt ein großes Feuer. Michael Zint trägt eine Smartwatch des großen US-amerikanischen Elektronikonzerns mit dem Apfel. Er legt sein Smartphone vor uns auf den Tisch. Das gehört zur neuesten Generation. Es ist klar: Michael Zint hat Spaß an Technik, die das Leben leichter macht.

DAS HANDY ALS STEUERZENTRALE

Er greift sein Handy und streicht einmal über das Display. Es erscheinen drei Thermostate. „Hiermit kann ich die Heizungen bei mir im Haus elektronisch steuern. Von überall aus. Wenn mir morgens auf dem Weg ins Geschäft einfällt, dass die Heizung zu hoch eingestellt ist, kann ich das hier mit einem

Fingerwisch einstellen.“ Michael Zint ist begeistert. Ebenso begeistert ist er von seiner neuesten Errungenschaft, dem OilFox.

EIN KLEINER, RUNDER KASTEN

„Das müssen Sie sich ansehen“, sagt er, springt auf und führt mich in seinen Keller. In seinem Hobbyraum steht neben seiner Werkbank ein Batterietank aus Kunststoff. Auf dem vorderen Öltank prankt oben ein kleiner, runder, grauschwarzer Kasten: Der OilFox. Wieder zieht Michael Zint sein Handy aus der Tasche und wischt einmal darüber. „Hier, sehen Sie“, sagt er und zeigt mir die OilFox-App. Zunächst wird sein Tank grafisch dargestellt. Daneben eine Zahl: Sie zeigt den Füllstand des Tanks an. „Damit weiß ich immer ganz genau, wie voll mein Tank ist“, erläutert Michael Zint. Dann scrollt er weiter. Die App →

Welche Voraussetzungen

MUSS MEIN ÖLTANK FÜR DEN OILFOX ERFÜLLEN?

Der OilFox passt auf fast alle gängigen Öltanks. Wichtig ist jedoch, dass der Öltank über eine mittig liegende Öffnung verfügt, auf der der OilFox platziert werden kann. Diese Öffnung muss 1,25", 1,5" oder 2" groß sein. Sollte die Tanköffnung einen größeren Durchmesser haben, kann man über einen Adapter (zu beziehen vom Heizungsbauer des Vertrauens) die Montage bewerkstelligen. Ggf. muss die analoge Füllstanduhr dem OilFox weichen. Zwischen Tanköffnung und Decke sollten mindesten 8 cm Platz sein, um den OilFox zu installieren. Der OilFox sollte möglichst senkrecht auf dem Tank angebracht werden und mindestens 8 cm vom Rand entfernt sein. **WICHTIG:** Für die Datenübertragung braucht der OilFox eine WLAN-Verbindung oder kann die Daten - jetzt ganz neu - auch per Mobilfunk übertragen.



Tank draußen?

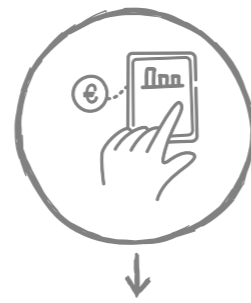
WAS MACHE ICH, WENN MEIN TANK DRAUSSEN STEHT?

Durch sein robustes Gehäuse ist der Oilfox sowohl für den Einsatz im Innen- und Außenbereich (z.B. Erdtanks) geeignet. Dabei sollte nur darauf geachtet werden, dass es nicht zu längerer Staunässe rund um den Oilfox kommt.

zeigt ihm zudem eine Verbrauchsstatistik an, sowohl wöchentlich als auch monatlich. Ebenso bekommt er die Preisentwicklung für Öl angezeigt und Prognosen, wie lange sein Heizöl noch reicht. „Das Beste ist aber, dass ich immer die aktuellen Ölpreise sehe. Sobald Präg dann zu meinem Wunschpreis anbietet, kann ich mit nur zwei Klicks das Öl bestellen.“

DAS MUSS DOCH LEICHTER GEHEN

Entwickelt wurde der Oilfox von Til Landwehrmann und Michael Kolb, weil ihnen die Kontrolle ihres Öltanks im eigenen Haus sowie das ständige Prüfen von Ölpreisen zu umständlich wurde. Das musste doch auch einfacher zu machen sein. Somit suchten sie sich Mitstreiter und gründeten kurzerhand ein Start-Up in München. Die grundlegende Idee war schnell geboren: Es musste ein System sein, das den Tankstand per Ultraschall genau ermessen konnte und diese Daten dann ans Handy weiterleiten würde, sodass man mit einem Klick alle Daten im Blick hätte.



Online bestellen?

KANN ICH MIT DER APP AUCH BESTELLEN?

Mit der OilFox App kann zum angezeigten Preis sofort bestellt werden. Nur die separat ausgewiesene Lieferpauschale kommt hinzu. Sie liegt bei PRÄG derzeit bei 16,50 € und umfasst die bei der Belieferung anfallenden Mautgebühren und den GGVS-Zuschlag (GefahrGutVerordnungStrasse).

Dabei sollte die Einrichtung der App so einfach wie möglich sein.

DAS WAR GANZ LEICHT EINZURICHTEN

„Das war total leicht“, erklärt Michael Zint. „Man montiert das Messgerät oben auf den Tank, lädt sich die App herunter und gibt ein paar Daten an. Also, wie groß ist mein Tank, welche Form hat er...aber das ist alles in der App schon angegeben. Man muss da nichts selber abmessen, oder so.“ Michael Zint ist auf jeden Fall begeistert und sagt, wie aus der Pistole geschossen: „Ich würde mir den immer wieder kaufen. Denn wenn ich die Kosten für den OilFox und die Ersparnis durch meinen optimierten Ölkauf vergleiche, habe ich den Anschaffungspreis schnell wieder raus.“ ■

Die Dusch-WCs von Michael Zint finden Sie hier www.popodusche.de

FACTS & FIGURES

Hätten Sie es gewusst?

MAL EBEN EINE INFO GOOGLN, DAMIT IHNEN EIN LICHT AUFGEHT?



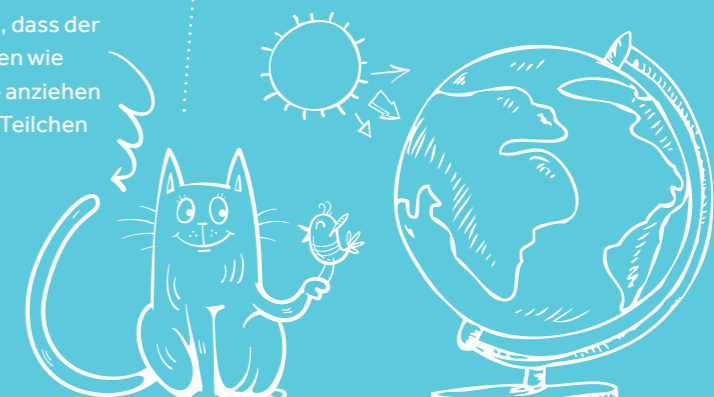
Wer 100-mal googelt verbraucht damit ungefähr so viel Strom, wie eine 60-Watt-Glühlampe, die eine 1/2 Stunde

brennt. Der Grund dafür sind Googles Datenzentren, die besonders viel Strom verbrauchen. Laut Google haben diese Zentren einen Anteil von 0,013 Prozent am weltweiten jährlichen Stromverbrauch. Das ist genügend Strom um 200.000 US-Haushalte ein Jahr lang mit Strom zu versorgen. Wer also Strom einsparen möchte, sollte zukünftig mehr grübeln statt googeln.

WOHER KOMMT DER BEGRIFF „ELEKTRONIK“?

Bereits vor 2500 Jahren beschäftigte sich der Naturphilosoph und Mathematiker Thales von Milet mit der Elektrizität – die natürlich noch nicht so hieß. Dafür rieb er Bernstein

an einem Tierfell und stellte fest, dass der Stein anschließend kleine Teilchen wie Federn oder leichte Strohstücke anziehen konnte. Der Grund waren kleine Teilchen auf dem Bernstein, die durch die Reibung aufgeladen wurden. So wurde das Elektron geboren, denn das griechische Wort für Bernstein lautet „Elektron“.



KAMPF MIT DEN WINDMÜHLENFLÜGELN

Die Perser haben schon 200

vor Christus Windmühlen erbaut. Allerdings sahen diese ganz anders aus, als unsere europäischen Windmühlen. Die persische Windmühle dreht sich auf einer vertikalen Welle und treibt den unten daran befestigten Mühlstein an. Damit waren die Perser wohl das erste Volk, das erneuerbare Energien genutzt hat.



WAHNSINNSKRAFT


Wenn die Sonne eine Stunde vom wolkenlosen Himmel scheint, ist das mehr Energie als der Energiebedarf der ganzen Welt für ein Jahr.

AUF DEN SPUREN DER ALLGÄUER ÄLPLER

Text | Anne-Sophie Schuhwerk
Fotos | Katja Fouad-Vollmer



Mit seinem Chaletdorf bietet das Panoramahotel Oberjoch in Bad Hindelang ein Novum im Allgäu: Urlauber erholen sich hier in noblen freistehenden Holzhütten auf 1200 Metern und genießen dennoch die Vorzüge des 4-Sterne-S-Hotels.

 Frühmorgens auf über 1200 Metern die rustikale Hüttentür hinter sich zuziehen und den Blick über das beeindruckende Gipfelpanorama schweifen lassen – so beginnt der Tag eines Allgäuer Älplers. Und neuerdings auch der einiger Gäste des Panoramahotels Oberjoch in Bad Hindelang. „Mit der harten Arbeit und dem entbehrungsreichen Leben der heimischen Hirten haben sie aber nichts zu tun“, sagt Hotelchefin und Präg Pellets-Kundin Julia Lerch mit einem Lachen. Luxuriöses Ambiente und ein eigener Wellnessbereich erwartet Besucher in den 13 Hütten, die seit zwei Jahren zum benachbarten 4-Sterne-S-Hotel gehören.

Entschleunigung ist das Schlagwort für Gäste, die in den kleinen Chalets Erholung suchen. Eine eigene Sauna, ein Hot Pot auf der Terrasse und ein offener

Kamin im Wohnzimmer sind nur einige der vielen Extras in den Hüttenchalets. Sie bieten auf 65 Quadratmetern Platz für zwei Personen und ermöglichen völlige Zurückgezogenheit. Raum für bis zu vier Personen haben auf zwei Stockwerken die Alpchalets. Zusätzlich zur Ausstattung der Hüttenchalets bieten sie ein zweites Schlafzimmer, ein weiteres Bad und einen Balkon. „Als dritte Kategorie haben wir die Chalet-Lodges. Sie sind 125 Quadratmeter groß und auf vier bis sechs Gäste ausgelegt“, sagt Lerch.

WIE VON GEISTERHAND

Eine Besonderheit, die das Panoramahotel in seinen Chalets anbietet, ist der „Ghost Service“. „Wir stellen auch in den Chalets den kompletten Service bereit“, erklärt Lerch. So unbemerkt wie möglich übernimmt ein eigenes Team Aufgaben wie Kamin anfeuern,

Frühstücksbuffet decken und Aufräumen. „Wie von Geisterhand wird alles erledigt“, sagt die 31-jährige Geschäftsführerin aus Kempten. „Auf Wunsch servieren wir sogar ein siebengängiges Abendmenü im Chalet.“

VOR DEN AUGEN DER GÄSTE

Auch kulinarisch ist für die Luxushüttengäste einiges geboten: Im „Zwölfhundert NN“, dem Restaurant und Mittelpunkt des Chaletdorfs, serviert Küchenchef Christopher Jäger seine Spezialitäten. „Schon die Zubereitung ist sehenswert: Alles passiert vor den Augen der Gäste im offenen Frontcooking-Bereich“, sagt Lerch. Die Küchenschwerpunkte liegen auf regionalen Produkten und Naturküche. „Die Marillen kommen zum Beispiel aus dem eigenen Garten.“

Wenn die Chaletgäste nach einigen Tagen in behaglicher Abgeschiedenheit nach etwas Gesellschaft suchen, begrüßt sie Lerch mit offenen Armen im Haupthaus des Hotels. „Die Türen stehen offen. Sie können wie alle Gäste das komplette Hotelangebot nutzen“, sagt Lerch. Dazu gehört neben dem Panorama-Restaurant, der Bar und dem Bistro auch der gesamte Wellnessbereich. Auf rund 3000 Quadratmetern sind unter anderem drei Saunen, mehrere Ruheräume sowie ein ganzjährig beheizter Innen- und Außenpool zu finden. „Über die Dachgiebel kleiner romantischer Hütten, die der Allgäuer Architektur nachempfunden sind, schweift der Blick ungehindert zu den Gipfeln“, sagt Lerch. Und diese romantischen Hütten kennen die Gäste bestens – es sind ihre Chalets. ■

www.panoramahotel-oberjoch.com/de/



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/





HAND IN HAND MIT DER NATUR

Familie Kempfer vereint auf ihrem alteingesessenen Bauernhof im Westallgäu Tradition und Fortschritt.

Text | Anne-Sophie Schuhwerk
Fotos | Daniel Berkmann



Auf dem Kempferhof bei Hergatz treffen Begriffe aufeinander, die normalerweise wenig miteinander zu tun haben: Tradition und Fortschritt. Hier aber, auf einem idyllischen Westallgäuer Bauernhof, gehen sie Hand in Hand. Seit 1906 betreibt Familie Kempfer die jahrhundertealte Landwirtschaft nahe des Bodensees. Und setzt dabei innovative Ideen um.

„Lange vor dem Trend haben wir unsere Rinder auf biologische Mutterkuhhaltung umgestellt“, erzählt Kilian Kempfer, der gemeinsam mit seinen Eltern Martina und Martin Kempfer heute das Familienunternehmen führt. Dazu gehört seit 20 Jahren auch ein Hofladen mit regionalen und biologischen Produkten, der in seinem Angebot einem kleinen Supermarkt in nichts nachsteht. „Bei der Eröffnung wurden wir für die Idee noch belächelt“, weiß der 30-Jährige.

„Heute wollen viele Menschen gute Lebensmittel und noch dazu wissen, woher sie kommen.“

Wünsche, die die Kempfers in ihrem Hofladen erfüllen. Sichtfenster bieten direkten Blick in den Kuhstall, in dem die Rinder ihren Winter verbringen. Gemüse und Obst im Laden stammen ebenso vom Bodensee wie der Wein im Sortiment der Kempfers.

ES BEGANN IM FLUR DES BAUERNHAUSES

„Angefangen hat alles natürlich viel kleiner“, erzählt der dreifache Familienvater Kilian Kempfer mit einem Lachen. Er steht im Flur des alten Bauernhauses und breitet die Arme aus. „Hier haben meine Eltern angefangen, zu verkaufen.“ Erst nachdem die Kunden im Wohnbereich überhandnahmen, entschlossen sich die Kempfers dazu, einen Teil des Hofes zu einem Laden umzubauen.

Stetige Modernisierungen blieben auf dem Hof nicht aus. Erst im vergangenen Jahr erneuerten die Kempfers aus Platzmangel die Küche, die zum Hofladen gehört. „In unserer Fleischtheke bieten wir inzwischen so viele selbstgemachte Produkte an, dass wir



einfach keinen Platz mehr hatten“, erzählt Kempfer. Von Lasagnen, Rouladen und verschiedenen Knödelvariationen über vegetarische Bratlinge bis hin zu 25 Brotaufstrichen reicht das Repertoire.

Neue Ideen für die Allgäuer Hofküche stammen meist von Seniorchefin Martina Kempfer. Während Sohn Kilian mit seinem Team für den Verkauf auf den Wochenmärkten in Friedrichshafen, Ravensburg, Leutkirch und Wangen zuständig ist, tüftelt sie an neuen Kreationen. Gemeinsam mit ihrer 15-köpfigen Küchencrew kocht und bereitet die Landwirtin ihre Speisen vor. „Mein Vater wiederum ist mit seinen Helfern für die Landwirtschaft zuständig. Bei uns geht alles Hand in Hand“, erklärt Kilian Kempfer.

ALLES FRISCH, DANK KURZER WEGE

Wie frisch die Lebensmittel im Hofladen durch die kurzen Wege sind, erkennen Kunden unter anderem an der Hähnchentheke. Noch am Schlachttag liegen die gerupften Hühner in der Kühlung zum Verkauf bereit. „Wir müssen immer dazusagen, dass sie noch einen Tag reifen sollten, bevor sie in den Ofen kommen“, erklärt Kempfer.

Neben den Hühnern haben auch Gänse, exotische Perlhühner und zwei Schafe ein Zuhause auf dem Kempfer Hof gefunden. „Und wir haben auch schon eine Idee, um unser Angebot weiter auszubauen“, verrät Kempfer. Auf einem kleinen Feldabschnitt in Hofnähe hat er begonnen, eigenes Gemüse anzubauen. „Wer weiß - vielleicht können wir den Bedarf im Laden auch einmal selbst decken. Man muss immer kreativ bleiben“, sagt Kempfer mit Blick in die Zukunft. Für ihn bedeutet das: Weiterhin Tradition und Fortschritt verbinden. ■

www.kempferhof.de

Schon gewusst?

Der Kempferhof bezieht von PRÄG Ökostrom aus 100 % Wasserkraft. Dafür zahlen die Kempfers übrigens nur 10 € mehr im Jahr im Vergleich zum Normalstrom (bei 5000 kWh / 24 Monatsvertrag). Also: Jetzt etwas für die Energiewende tun und zu Ökostrom wechseln.

www.praeg.de/tarife-produkte/
strom/stromrechner/



UNTER STROM, ABER CLEVER

Ganz gleich wohin man schaut, die Welt wird elektrischer und smarter. E-Mobilität, Hybridheizungen, Smart Home und vieles mehr hält Einzug in unseren Alltag und über allem steht der Begriff „Smart Energy“, zu Deutsch: smarte oder auch intelligente Energie. Was es damit auf sich hat, erklärt uns der Leiter des Bereiches Smarte Energie & E-Mobilität bei Präg, Florian Meier.

Interview | Christian Mörken



Der Begriff „Smart Energy“ taucht gerade überall auf. Was verbirgt sich dahinter?

Florian Meier: Wir haben Technologien, die Energie erzeugen, wie Photovoltaikanlagen. Dann gibt es Technologien, die Energie speichern, wie eben Batterien, und Technologien, die diese Energie nutzen, wie zum Beispiel das Elektroauto. Diese drei Bereiche müssen miteinander verknüpft und aufeinander abgestimmt werden. Das ist, vereinfacht ausgedrückt, „Smart Energy“.

Inwieweit betrifft mich das als Privatperson oder auch Unternehmen?

Florian Meier: Das Ziel ist es ja, dass wir weltweit CO2 einsparen und dazu mehr Energie aus nachhaltigen Quellen wie Sonne oder Wind erzeugen. Dabei möchten wir unsere Lebensqualität, also unseren Komfort, erhalten. Das kann gelingen, indem wir mehr Energie dezentral, also direkt am Haus, erzeugen und gleichzeitig Energie optimaler nutzen. Es geht also darum, die Erzeugung und den Verbrauch von Energie so aufeinander abzustimmen, dass immer genug Energie vorhanden ist, sodass wir uns nicht einschränken müssen, aber eben auch nichts vergeudet wird.

Können Sie das erläutern?

Nehmen wir ein einfaches Beispiel aus dem privaten Bereich: Eine Photovoltaikanlage produziert auch dann Strom, wenn man ihn nicht benötigt, z.B. wenn man bei der Arbeit ist. Nach bestehendem EEG können Sie in der Zeit den Strom zwar ins Netz einspeisen und bekommen diesen vergütet; besser wäre es aber, wenn Sie den Strom direkt nutzen, denn beim Einspeisen ins Netz geht immer Energie verloren. Ein intelligentes Zuhause, auch Smart Home genannt, kennt ihre Gewohnheiten und weiß zum Beispiel, wann sie nach Hause kommen oder welche Raumtemperatur sie wünschen. Durch die verknüpfte Wettervorhersage weiß das Smart Home, welche Temperatur es nachts gibt, nimmt vorausschauend Ihre Hybridheizung schon am Tag mit dem überschüssigen Photovoltaik-Strom in Betrieb und speichert die damit gewonnene Wärmeenergie in Ihrem Wärmespeicher. Auch eine Zwischenspeicherung in einem Batteriespeicher könnte von Vorteil sein – das wägt aber die Smart Home Steuerung ab.

Und dann kommt noch die Elektromobilität hinzu, wie kann diese integriert werden?

Das E-Auto könnte zukünftig im smarten Heim Stromverbraucher und -speicher zugleich sein. Es kann PV-Strom aufnehmen und sogar wieder abgeben, falls Strom an anderer Stelle knapp sein



sollte. Dabei kommt eine zusätzliche Komponente der smarten Energiewelt hinzu: das Lastmanagement. Darunter versteht man eine aktive Steuerung des Stromverbrauchs. Denn als größerer Verbraucher darf ein E-Auto den Netzanschluss nicht überlasten.

Es geht also darum, die Energie möglichst effizient zu verteilen?

Ja. Nehmen wir die Tiefgarage in einem Mehrfamilienhaus oder den Firmenparkplatz. In ein paar Jahren stehen dort wahrscheinlich mehrere E-Autos.

Werden sie alle gleichzeitig geladen, kann das den Stromanschluss des Gebäudes oder des Firmengeländes überfordern. Das heißt: Auch hier muss die Stromverteilung an die bestehende Infrastruktur angepasst werden. Das kann man mit einem dynamischen Lademanagement lösen. Dieses überprüft ständig die aktuelle Last am gesamten Gebäudeanschluss und vergibt dann je nach hinterlegter Priorität die noch freie Kapazität an die angeschlossenen Elektrofahrzeuge. Als Energiedienstleister können wir diesen Strom dem jeweiligen Fahrzeug oder Fahrzeugeigner zuweisen und – wenn gewünscht – auch abrechnen. All das kann unter dem Begriff Smart Energy gesehen werden.



Und wenn ich kein Hauseigentümer bin, wie kann ich hier von Smarter Energie profitieren?

Unter dem Begriff Mieterstrom können Hausgemeinschaften auf ihren Dächern PV-Anlagen installieren lassen. Diese liefern dann einen Teil des Stroms für die Bewohner.

Welchen Nutzen habe ich als Mieter davon?

Zuallererst den, dass die Stromkosten für diesen 100 % regenerativen Strom um ca. 10-15% sinken. Anders als beim Strombezug aus dem Netz entfallen beim Mieterstrom einige Kostenbestandteile wie Netzentgelte, netzseitige Umlagen, Stromsteuer und Konzessionsabgaben. Für die Mieter entstehen keine zusätzlichen Kosten, denn die PV-Anlage bleibt im Eigentum des Betreibers – das kann der Vermieter oder auch Präg sein. Das Schöne für die Mieter: Sie sind aktiv an der Energiewende beteiligt und können als Mieter einen Beitrag für die Umwelt leisten. ■



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 Westen sowie die Umgebung rund um Weimar, Leipzig und Dresden im Osten 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.



Sächsische QUARKKEULCHEN

Für 3 Personen

ZUTATEN:

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 500 g Quark, abgetropft
- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ Bio-Zitrone, der Abrieb
- Butterschmalz, zum Braten

NACH BELIEBEN:

- 4 EL Rosinen (in den Teig)
- Apfelmus
- Puderzucker
- Früchte

Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf Salzwasser weich kochen. Anschließend noch warm durch eine Kartoffelpresse in eine große Rührschüssel drücken.

Quark, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und den Schalenabrieb einer halben Zitrone hinzugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig gleichmäßige kleine (handtellergroße) Portionen für die Quarkkeulchen abteilen und diese flach gedrückt in einer Pfanne mit sehr heißem Butterschmalz ausbacken, bis sie von beiden Seiten goldgelb sind.

TIPP: Jeder mag seine Quarkkeulchen anders. Man kann zum Beispiel Rosinen in den Teig rühren oder die süßen Leckerbissen mit Apfelmus oder Früchten genießen oder mit Puderzucker bestäuben.

Ein Rezept unserer Kundenbetreuerin **Christine Schöpf** (NL Leipzig)



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 31.10.2019

Hier geht es zu den Gewinnern der letzten Ausgabe:

www.praeg.de/aktuelles/detail/e-auto-gefunden/



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/





**JETZT NEU
FÜR NUR**

149 €*
*inkl. MwSt.



HEIZÖL

PACKEN SIE DEN ÖLFUCHS AN DEN TANK. PRÄG OILFOX DER INTELLIGENTE FÜLLSTANDMESSER.

Gleich bestellen und clever sparen: Mit dem intelligenten Füllstandmesser Präg OilFox haben Sie Ihren Füllstand und den Heizölpreis immer im Blick.

Wir beraten Sie gerne unter Tel. 0800 2 30 40 50 (Anruf kostenfrei).