

hier:

Das Nachbarschaftsmagazin
von RWE für den
Rhein-Erft-Kreis

Gewinnspiel
Rätsel lösen und
3-in-1 Getränkeköhler
gewinnen!
Seite 18

Seite 6

Guten Appetit!

Verantwortungsbewusste Ernährung, kulinarische
Trends, nachhaltiger Anbau:
Was kommt im Rheinischen Revier auf den Teller?



21

RWE



Die große „hier:“-Leserumfrage



Liebe Leserin, lieber Leser,

das Magazin „hier:“ versorgt Sie seit über zehn Jahren mit aktuellen Nachrichten rund um die RWE sowie interessanten Geschichten aus der Nachbarschaft: ob Hintergrundberichte zum Kohle- und Kernenergieausstieg, Einblicke ins Kraftwerk, Reportagen über spannende Menschen aus der Region oder attraktive Freizeittipps.

Die „hier:“ ist Ihr Marktplatz für bunte Geschichten aus der Nachbarschaft. Wir würden gerne Ihre Meinung wissen. Ihr Feedback hilft dabei, uns weiter zu verbessern. Welche Themen finden Sie am spannendsten? Haben Sie Anregungen und Wünsche? Wir freuen uns, wenn Sie sich zehn Minuten Zeit für die Online-Umfrage* nehmen.

Unter allen Teilnehmern verlost die „hier:“-Redaktion einen Gutschein für eine Heißluftballonfahrt im Wert von 200 Euro. Viel Glück!

Hier kommen Sie zur Umfrage:



<https://www.askallo.com/s/umfrage-hier>

*Die Teilnahme an der Befragung ist freiwillig und anonym. Erhebung, Verarbeitung und Sicherung der Daten erfolgen gemäß dem deutschen Bundesdatenschutzgesetz.





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wussten Sie, dass auf rekultiviertem Land am Tagebau Garzweiler Quinoa angebaut wird? Das beliebte Superfood, das sonst um die halbe Welt reist, kommt im Revier ganz nachhaltig vom Feld nebenan. Mehr Beispiele für umweltbewusste und innovative Ernährungstrends finden Sie in der Titelgeschichte.

Innovation und Nachhaltigkeit sind wichtige Schlagworte auch für den Strukturwandel in der Region. An vielen Orten können wir die Energiewende „live“ erleben. RWE baut neue Windparks - wie in Jüchen. Am Tagebau Inden entsteht ein Solarpark mit Batteriespeicher. Und im Innovationszentrum Niederaußem forschen wir an grünem Kerosin, das aus abgetrenntem CO₂ und Wasserstoff erzeugt wird. Gleichzeitig nehmen wir Schritt für Schritt Blöcke der Braunkohlekraftwerke vom Netz. So tragen wir dazu bei, dass die Klimaziele der EU erreicht und der beschlossene Kohleausstieg verantwortungsvoll umgesetzt werden.

Das Land NRW hat mit der Leitentscheidung dafür im Frühjahr noch einmal die Leitplanken gesetzt. Allein zu stemmen ist solch eine tiefgreifende Umgestaltung einer ganzen Region zu einem nachhaltigen Wirtschaftsraum allerdings nicht. Umso wichtiger ist es, dass sich Landkreise, Kommunen, Kammern, Zweckverbände und sonstige Organisationen im kürzlich unterzeichneten Reviervertrag auf gemeinsame Spielregeln zur Verteilung der Fördergelder verständigt haben. Auch unser Unternehmen hat mit unterzeichnet und zieht mit den Partnern der Region an einem Strang. Viel Spaß bei der Lektüre wünscht Ihnen

Frank Weigand

Dr. Frank Weigand, Vorstandsvorsitzender der RWE Power AG

In diesem Heft



- hier: bei uns** _____ **04**
Die schönsten Denkmalrouten im Revier
- Guten Appetit!** _____ **06**
Wie ernährt sich das Rheinische Revier?
- hier: im Rhein-Erft-Kreis** _____ **12**
Lokale Meldungen und Spieletipps
- Power-Mix** _____ **14**
Nachrichten aus dem Unternehmen
- Menschen von hier:** _____ **16**
Volleyball und Wein – der perfekte Ausgleich
- Gewinnspiel** _____ **18**
Kreuzworträtsel lösen und tolle Preise gewinnen
- Familienspaß** _____ **19**
Kräuter und Gemüse selbst anbauen

<p>Kontakt</p> <p>„hier“-Redaktion Telefon: 0800/8 83 38 30 (kostenlos) E-Mail: hier@rwe.com</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <p>Die „hier:“ und weitere Nachbarschaftsinformationen finden Sie im Internet unter www.rwe.com/nachbarschaft</p> </div> <p>Wenn in der „hier:“ von Personen die Rede ist, sind in allen Fällen gleichermaßen weibliche, männliche und diverse Personen gemeint.</p>	<p>Impressum</p> <p>Herausgeber: RWE Power AG Anschrift: Unternehmenskommunikation, RWE Platz 2, 45141 Essen Stüttgenweg 2, 50935 Köln V.i.S.d.P.: Stephanie Schunck, RWE Power AG Redaktion und Gestaltung: RWE Power AG Edelman GmbH, Köln</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>klimaneutral <small>natureOffice.com DE-261-684743</small> gedruckt</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>PEFC <small>PEFC04-31-1854</small> Förderung nachhaltiger Waldwirtschaft <small>www.pefc.de</small></p> </div> </div>
--	---

Fotos (inkl. Titelbild): André Laaks, RWE, Rittergut-Orr, Gertrudenhof Hürth, Franz Kirstein, Guido Barth

hier: bei uns

Die schönsten Denkmäler im Revier


Das Rittergut Orr eignet sich perfekt für Hochzeiten und andere Feierlichkeiten.

Am 12. September ist Tag der Denkmäler. Architektur, Gedenksteine oder Burgen – was hat das Rheinische Revier an historischen Monumenten zu bieten? Die „hier:“ zeigt Ihnen drei schöne Wanderrouten entlang von Denkmälern in der Region.

Haus Orr


Vom Parkplatz aus laufen Sie auf der Straße An den Laachen in Richtung Große Laache. Der Pulheimer Bach, kürzlich renaturiert, schlängelt sich entlang des Weges. Hinter der Großen Laache biegt der Weg nach links ab und führt nach einigen Minuten in den Orrer Wald. Hier können Sie eine schöne schattige Runde drehen. Wieder am Hauptweg angekommen, folgen Sie ihm weiter in Richtung Norden, bis Sie auf den Weiler Orr treffen. Hier steht das denkmalgeschützte Haus Orr auf einem ehemaligen Rittergut. Gleich nebenan laden ein Hofladen und eine kleine Brauerei zur Rast ein. Über den Weg an der anliegenden Landstraße und die Bonnstraße geht es zurück zum Parkplatz.

 **Wanderparkplatz Pulheimer See**

 **circa 7 Kilometer**

Laufenburg


Vom Parkplatz am Bahnhof Langerwehe geht es gen Süden an Gut Kammerbusch vorbei in den Langerweher Wald. Auf dem Weg zur Laufenburg erwartet Sie eine Steinzeitgrotte. Am Sührbach entlang führt ein Weg vorbei an Bunkerresten aus dem Zweiten Weltkrieg. Nach einem Abstecher an die Laufenburg, im 12. Jahrhundert von den Limburgern als Ritterburg zur Sicherung ihres Territoriums gegründet, geht es gen Norden an alten Eichen vorbei in Richtung Schönthaler Straße. Von hier aus führen kleine Pfade abseits des Verkehrs durch den Ortseingang zurück zum Parkplatz.

 **Park-and-Ride-Parkplatz Langerwehe**

 **circa 10 Kilometer**

Neurather See, Grevenbroich


Von der Parkmöglichkeit geht es in Richtung Norden vorbei an mehreren Testfeldern mit Windkraftanlagen an der Frimmersdorfer Höhe entlang. Hinter den Feldern führt eine Straße rechts zum Neurather See. In der Nähe des Sees gibt es Gedenksteine für zum Beispiel Gut Nanderath oder Gut Vollrath. Gerade bei heißen Temperaturen ist das Klima am Seeufer und auf den angrenzenden Wegen sehr angenehm und eine ideale Route für heiße Sommertage. Wer etwas länger laufen möchte, kann am Abzweig nun den ursprünglichen Weg weitergehen und nach einigen Minuten links die Erft entlang zurück zur Parkmöglichkeit gehen. Der Hinweg ist aber der kürzere Weg zurück.

 **Parkmöglichkeit L213/Ecke Frimmersdorfer Hof**

 **circa 10 Kilometer**

 **App laden und loswandern**



Laden im  **App Store**



JETZT BEI  **Google Play**

Land setzt Leitplanken

Hambach/Inden. Planbare Perspektiven für RWE Power und ihre Auftragnehmer im Rheinischen Revier: Die Landesregierung hat Ende März mit der Leitentscheidung Braunkohle weitere Schritte für die Umsetzung des gesetzlichen Kohleausstiegs im Rheinland festgelegt. Die Entscheidung stellt einen geordneten Betrieb der Tagebaue Hambach und Inden sicher, deren Kohlegewinnung bis 2029 endet. Der Tagebau Garzweiler kann bis zum Auslaufen der Kohleverstromung die verbleibenden Kraftwerke und Veredlungsbetriebe versorgen.

„Mit dieser Leitentscheidung schafft die Landesregierung Leitplanken zur Umsetzung des Kohleausstiegs, so wie er im letzten Jahr nach langem Prozess beschlossen wurde“, erklärt Frank Weigand, Vorstandsvorsitzender der RWE Power. „Unser Ziel bleibt es, den Kohleausstieg verantwortungsvoll zu gestalten und uns in den Prozess des Strukturwandels konstruktiv mit einzubringen.“ RWE hat bereits Ende vergangenen Jahres den ersten Kraftwerksblock außer Betrieb genommen. 2021 folgen drei weitere mit zusammen 900 Megawatt, nächstes Jahr weitere Anlagen mit rund 1.600 Megawatt. Ebenso endet 2022 die Brikettierung im Rheinland. Weitere Stilllegungen folgen. RWE steigt somit wie vereinbart aus der Kohle aus: Schritt für Schritt.

Einzelne Festlegungen der Leitentscheidung führen zu deutlichen Veränderungen gegenüber der bisherigen Tagebauplanung. Dazu gehört, dass die Abstände von Ortschaften zur



Die Leitentscheidung stellt einen geordneten Betrieb der Tagebaue Hambach und Inden sicher, deren Kohlegewinnung bis 2029 endet.

Abbaukante mit mindestens 400 und bis zu 500 Metern deutlich größer werden müssen.

Die energiewirtschaftliche Erforderlichkeit des Tagebaus Garzweiler wurde bestätigt, jedoch soll die Ortschaft Keyenberg bis 2026 bergbaulich nicht in Anspruch genommen werden. Damit sollen die Bürger mehr Zeit für die Umsiedlung erhalten. Die laufenden Umsiedlungen werden planmäßig fortgesetzt, sodass für die Menschen, die sich darauf eingestellt und ihre Planungen entsprechend ausgerichtet haben, keine Unsicherheiten entstehen.

Das von RWE Power vorgelegte Konzept für die Wiedernutzbarmachung des Tagebaus Hambach mit der Anlage eines Tagebausees und dem Erhalt des Hambacher Forstes wird in der Leitentscheidung bestätigt. „Wir haben nun konkrete Ziele und Aufgaben zur langfristigen Ausrichtung, die unsere Tagebauentwicklung allerdings deutlich weiter einschränken. Gleichwohl haben wir umgehend begonnen, die planerische, genehmigungsrechtliche und technische Umsetzung entsprechend der angepassten Vorgaben konsequent und verlässlich voranzutreiben“, so Lars Kulik, Vorstandsmitglied der RWE Power.

Reviervertrag unterzeichnet

Jülich. Das Rheinische Revier zieht an einem Strang. Dafür haben Landkreise, Kommunen, Kammern, Zweckverbände und weitere Organisationen Ende April bei einem virtuellen Festakt den Reviervertrag mit der Landesregierung geschlossen. Hintergrund: Um den Strukturwandel zu unterstützen, stellt der Bund fast 15 Milliarden Euro an Fördermitteln für Projekte in der Region zur Verfügung. So steht es im Strukturstärkungsgesetz, das 2020 verabschiedet wurde. Der jetzt geschlossene Reviervertrag enthält unter anderem die Regelungen für die Verteilung dieses Geldes, bei der die Zukunftsagentur Rheinisches Revier (ZRR) mit Sitz in Jülich eine zentrale Funktion übernimmt.



Als einziges Unternehmen zählt RWE Power wegen ihrer Rolle als vorderste Hauptbetroffene des Kohleausstiegs ebenfalls zum Kreis der Unterzeichner. Lars Kulik, bei RWE Power Vorstandsmitglied für das Ressort Braunkohle, betont: „Ich unterschreibe den Reviervertrag, weil wir auch in Zeiten des Kohleausstiegs bis 2038 und der Energiewende als wichtiger Stromerzeuger, Arbeitgeber und Ausbilder in dieser Region bleiben und ihre Zukunft weiter mitgestalten wollen. Sie ist auch unsere Heimat, und für die fühlen wir uns seit jeher mitverantwortlich.“

Den Vertrag finden Sie unter www.rheinisches-revier.de/ueber-uns/download



Guten Appetit!

Dagmar Havlová-Zeitz hat eine vegane Käsealternative kreiert.

Vom verantwortungsbewussten Konsum über angesagte Ernährungstrends bis hin zu neuen Technologien in der Landwirtschaft – die „hier:“ zeigt, was heute im Rheinischen Revier auf den Teller kommt und welche Innovationen die Region vorantreiben.

Veganer Käse aus Cashewkernen

Fleisch und andere tierische Produkte kommen bei Dagmar Havlová-Zeitz aus Pulheim nicht mehr ins Haus. Den Anstoß dazu brachte Tochter Denise 2011, als sie mit 14 Jahren den Entschluss fasste, sich vegan zu ernähren. Das brachte ihre Mutter zum Nachdenken. „Damals habe ich angefangen, mich mit den Themen Ernährung und Tierhaltung auseinan-

derzusetzen. Und für mich schließlich beschlossen, dass ich aus moralischen Gründen keine Tiere und deren Produkte konsumieren möchte“, bekennt Havlová-Zeitz. Inzwischen ernähren sich auch ihr Mann und die Oma vegan.

Für die 49-Jährige war es zunächst eine Umstellung, kein Fleisch mehr zu essen und auf tierische Produkte zu verzichten. „Ich habe immer schon Fleisch gegessen, ohne darüber nachzudenken. Das gehörte zu meiner Ernährung dazu. Die erste Zeit als Veganerin saß ich deshalb oft vor einem leeren Teller – nur Gemüse zu essen war mir nicht genug, und ich kannte keine gute Alternative, die Abwechslung auf den Teller brachte“, erzählt Havlová-Zeitz. Also suchte sie nach Alternativen zu Käse, Wurst und Co. „Vor zehn Jahren war es noch viel schwieriger als heute, an vegane Wurst und Käsealternativen zu kommen.“



Das Fleisch fehlte der Familie irgendwann nicht mehr, doch dem Käse trauerten sie hinterher. Beim Experimentieren in der Küche fand Dagmar Havlová-Zeitz irgendwann heraus, dass sich aus Cashewkernen Käse herstellen lässt. Sie werden dafür in Wasser eingeweicht und anschließend zerkleinert. Dadurch entsteht eine Art Milch, die zusammen mit veganen Käsekulturen zum Käse heranreift. Und so entstand die Idee zu Vlova – veganer Käse, hergestellt aus Cashewkernen. Der Name setzt sich aus „vegan“ und dem Nachnamen „Havlová“ zusammen und bedeutet gleichzeitig so viel wie „vegan lover“, zu Deutsch „Vegan-Liebhaber“. „Vlova bekommt sein Aroma – genau wie richtiger Käse – durch Reifung. Wir brauchen dadurch keine Geschmacksverstärker oder Zusätze“, erklärt Havlová-Zeitz.

Um ihre Käsevariationen auch mit anderen zu teilen, gründete sie 2017 die Marke Vlova. Mittlerweile kommt Havlová-Zeitz den Anfragen kaum noch hinterher: Supermärkte, Vegan-Shops und Menschen aus der ganzen Welt wollen den veganen Käse, den es als Camembert, Blauschimmel, cremigen Aufstrich mit Paprika, Pfeffer, Kräutern und in vielen anderen Geschmacksrichtungen gibt. Die vielen Anfragen sind auch der Grund, warum momentan die Produktion stillsteht: „Wir haben bisher in anderen Großküchen experimentiert und entwickelt, doch diese Kapazitäten reichen nicht mehr“,

erklärt Havlová-Zeitz. „Wir bauen jetzt eine eigene Käserei auf. Ab Ende des Jahres können wir dann voll durchstarten und mit dem Verkauf beginnen.“

Vom Sterne-Menü bis zum Weckglas

Gezupftes Kikokhuhn an Pistou-Soße mit Dampfnudel, Longhorn-Rind auf Maiwirsing und Pfifferlingen oder doch lieber das Zungenduo (Seezunge und Kalb) mit Spinat, Blumenkohl und Krustentier? Beim Blick auf diese Speisekarte wird schnell klar: Herbert Brockel und Tobias Schlimbach heben Gerichte auf ein anderes Niveau. Kein Wunder, dass sie für ihre frische innovative und kreative Küche einen Michelin-Stern bekommen haben. „Wer den Stern will, kann nicht mit einem Klassiker ins Rennen gehen – außer, Sie interpretieren ihn um“, erklärt Herbert Brockel. So bietet das Gourmet-Restaurant „Brockel Schlimbach“ seinen Gästen auch ein Mettbrötchen – allerdings modern interpretiert mit Senfgurke. Tobias Schlimbach und Herbert Brockel sind echte Gastro-Profis und betreiben neben dem „Brockel Schlimbach“ noch vier weitere Locations – das Restaurant Kaiserblick, den Bayrischen

Herbert Brockel (links) und Tobias Schlimbach führen ein Sterne-Restaurant in Nideggen.





Tobias Schlimbach ist für die Küche im Brockel Schlimbach zuständig.

Burg Biergarten sowie den „Rittersaal“ und die „Burgschenke“ für Feierlichkeiten. Qualität und Regionalität steht bei allen an erster Stelle. „Wir kooperieren ausschließlich mit ortsansässigen Bauern und Lieferanten“, erklärt Brockel. So sind die Pommes aus Eifel-Kartoffeln, und die Rinder kommen von der Weide, die man von der Burg aus sehen kann.

Gutes Essen ist Herbert Brockels Passion, und er ist überzeugt: „Als guter Koch muss man mit der Zeit gehen. Wer seit 30 Jahren das Gleiche anbietet – Schnitzel mit Tütensoße und einem Salatblatt, garniert mit einer Orangenscheibe – der kann auf Dauer nicht überzeugen.“ Was muss ein gutes Restaurant noch mitbringen? „Guten Service, im Zusammenspiel mit guter Küche. Wenn dann noch das Ambiente passt, sind die Gäste zufrieden.“

Ihren guten Service können Brockel und Schlimbach während der Corona-Pandemie zwar nicht in ihren Restaurants anbieten, das Essen gibt es aber zum Mitnehmen. Außerdem nutzen sie ihren Foodtruck „Oskar's feinstes Fastfood“, den man normalerweise für private Veranstaltungen mieten kann. „Jetzt steht er in Köln-Marsdorf auf dem Parkplatz eines Discounters, und wir verkaufen unsere Klassiker für zu Hause“, erklärt Brockel. Neben der Currywurst, für die Brockel und Schlimbach schon lange bekannt sind, bieten sie dort auch das klassische „Himmel und Äd“ im Weckglas an. Die Gerichte können zu Hause einfach warm gemacht werden. Vorerst also keine Haute Cuisine, dafür gutbürgerliche Küche für den heimischen Herd.

So geht moderne Landwirtschaft

Bauernmarkt, Lieferservice, Törtchen-Taxi, Insektenwiese, Streichelzoo, Futterpatenschaften und nicht zuletzt nachhaltiger Anbau auf über 130 Hektar – der Gertrudenhof in Hürth ist alles andere als ein normaler Bauernhof. Vor 50 Jahren gebaut, wird er mittlerweile in der vierten Generation von Peter Zens betrieben – und hat sich unter dessen Leitung vom klassischen Bauernhof zum Erlebnisbauernhof gewandelt. Lag früher der Fokus





Das bedeutet, dass die schädlichen Auswirkungen auf Klima, Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt um ein Vielfaches reduziert werden, oder der Betrieb sogar einen positiven Einfluss auf die Umwelt hat.

„Aus der Region – für die Region“ ist das Motto des Gertrudenhofs. Und das gilt auf 130 Hektar Anbaufläche – so groß wie 260 Fußballfelder – das ganze Jahr. „Weil wir auf Vielfalt statt auf Monokulturen setzen, haben wir ein größeres Angebot und sind weniger abhängig von einer Kultur“, erklärt Zens. „Das ist auch wirtschaftlich von Vorteil.“

Doch auch der Gertrudenhof blieb nicht verschont von der Corona-Krise und musste den Betrieb stark einschränken. Die sonst gut besuchten Hoferkundungen zum Beispiel, bei denen schon die Kleinsten alles über Nachhaltigkeit, Artenvielfalt und regionalen Anbau lernen, liegen erst mal auf Eis. Zens hatte dafür andere Ideen: „Wir bieten einen Lieferdienst an, der drei Mal in der Woche vom Hofladen direkt nach Hause liefert. Und unser Törtchen-Taxi liefert die beliebten Obst-Törtchen.“

Tiere gibt es auf dem Gertrudenhof heute nur noch im Gnadenhof-Streichelzoo. Über 60 Esel, Schweine, Alpakas, Ziegen und Ponys verbringen hier ihren Lebensabend und dürfen gestreichelt und gefüttert werden. Aber weil auch hier Besucher-Einnahmen fehlen, bietet Zens Futterpatenschaften ab 25 Euro an. Außerdem können Firmenkunden mit Zens' Hilfe jetzt ihren Mitarbeitern eine lustige Videokonferenz bieten: Mit „Call the Lama“ kann man ein neugieriges Lama, einen süßen Esel, eine nette Sau oder ein zahmes Wildschwein in seine Videokonferenz einladen. „Es ist immer eine Herausforderung, als Landwirt gut zu wirtschaften, nicht nur während der Pandemie“, weiß Zens. „Wer nicht industriell arbeiten will, muss sich ein Alleinstellungsmerkmal aufbauen. Gerade für kleine, familiäre Betriebe ist das nicht immer einfach. Wenn wir aber weiterhin regionalen und nachhaltigen Anbau haben wollen, muss sich künftig einiges in der Struktur ändern.“

auf Ackerbau, Schweinemast und Sonderkulturen für den Großmarkt, konzentriert sich Zens heute auf den Ackerbau mit Sonderkulturen wie Kartoffeln, Gemüse, Kürbissen und Tulpen, die für den eigenen Hofladen produziert werden. Zens, der Agrar- und Landwirtschaft studiert hat, erklärt: „Als ich den Hof nach meinem Studium übernommen habe, war es mir wichtig, dass wir Produkte anbieten, die nicht schon einmal um die halbe Welt geflogen sind.“ Heute wird der Hof nachhaltig betrieben.



Peter Zens bietet auf dem Gertrudenhof ein vielfältiges Sortiment an frischem Obst, Gemüse, Blumen und anderen regionalen Produkten an. Im Streichelzoo gibt es außerdem über 60 Tiere, die von den Besuchern gestreichelt und gefüttert werden dürfen.





Auf dem rekultivierten Land vor dem Tagebau Garzweiler bauen Verena, Thomas und Johannes Decker Quinoa an.

Superfood aus dem Rheinischen Revier

Aus der Region kommt auch diese exotische Reis-Alternative: Was von Weitem so aussieht wie gelber Lavendel, das ist Quinoa! Und die wird seit Kurzem auch im Rheinland angebaut. Genauer gesagt auf rekultiviertem Land am Tagebau Garzweiler. Dort haben Fachleute von RWE Power zusammen mit der RWTH Aachen, der Fachhochschule Südwestfalen, dem Zweckverband Landfolge Garzweiler und dem Ernährungsrat für Köln und Umgebung ein sogenanntes Innovationsareal geschaffen. Die Projektpartner von „Setup Food Strip“ bringen so innovative agrarische Geschäftsmodelle sowie neue Wertschöpfungsketten der regionalen Land- und Ernährungswirtschaft im Rheinischen Revier auf den Weg.

Verena, Thomas und Johannes Decker vom Großen Kreuzhof in Stommeln sind zwei dieser Partner und bauen unter anderem das „Superfood“ Quinoa an. Vermarktet wird es als „kölsches Quinoa“ unter dem Namen „kinoa“. Es ist wegen seiner hochwertigen Inhaltsstoffe sehr beliebt. Die Variante aus Garzweiler aber bietet noch mehr. Denn regional erzeugt ist Quinoa besonders für umweltbewusste Konsumenten interessant, erklärt Verena Decker: „Die kurzen Transportwege und der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel machen unser Produkt zu einem wertvollen Lebensmittel mit deutlich besserer CO₂-Bilanz.“ Johannes Decker fügt hinzu: „Wir bauen Produkte, die ansonsten um die halbe Welt reisen, regional und nachhaltig an.“



Aber warum ausgerechnet Quinoa? „Auf der Suche nach einer neuen Kultur haben wir ausgewertet, welche Lebensmittel bei Konsumenten hoch im Kurs stehen und welche wir mit unseren Maschinen anbauen können. So kamen wir auf Quinoa“, erklärt Johannes Decker. „Quinoa ist unheimlich vielseitig einsetzbar. Es gibt viele tolle Rezepte, und man kann es auch als kompletten Fleischersatz verwenden.“

Doch es geht nicht nur um Ökologie, sondern auch um Ökonomie: Der Anbau seltener Ackerfrüchte eröffnet den beteiligten Landwirten aus der Region ertragreiche Nischen auf dem hart umkämpften Lebensmittelmarkt. Mit Quinoa, Kohl, Möhren und Kürbissen lässt sich – wenn die Anbaumethoden stimmen – mehr Geld verdienen als mit regionalen Produkten wie Zuckerrüben, Weizen und Kartoffeln. Damit rechnen jedenfalls die beteiligten Projektpartner. Ihre Arbeit wird mit rund 200.000 Euro vom Bundeswirtschaftsministerium gefördert.

Im kommenden Jahr soll der „Setup Food Strip“ bei Jüchen weiter ausgedehnt und schrittweise zu einer Art regionalem



„Schaufenster“ ausgebaut werden, das die Vielfalt der Landwirtschaft im Rheinischen Revier zeigt. Zu jeder Kultur wird es am Feldrand eine Infotafel mit Erläuterungen zur jeweiligen Kultur geben, welcher Landwirt für sie zuständig ist und wo die Produkte zu kaufen sind. Bei der Umsetzung des Projekts

unterstützt auch RWE. „Wir freuen uns, durch unsere Arbeit beim Projekt Food Strip zum grünen Strukturwandel im Revier und zur Steigerung der Wertschöpfung in der regionalen Landwirtschaft beitragen zu können“, betont Manuel Endenich aus der Abteilung Rekultivierung der RWE Power AG.

„Lebensmittel vielfältig in den Essensplan einbauen“

Ernährungs-Expertin Mechtild Thull gibt Tipps für eine ausgewogene Ernährung.

hier: Frau Thull, worauf kommt es bei einer ausgewogenen Ernährung an?

Mechtild Thull: „Ein bewährtes Modell, an dem man sich orientieren kann, ist die Lebensmittelpyramide. Sie gibt eine Struktur, die dabei hilft, sich gut und ausgewogen zu ernähren. Hierbei werden die Lebensmittel in Gruppen eingeteilt (siehe Abbildung). Diese einzelnen Bausteine ergänzen sich, sodass man mit allem gut versorgt ist, wenn man Lebensmittel aus jeder Gruppe vielfältig in seinen Essensplan einbaut. Die jeweiligen Mengenangaben pro Gruppe geben das Maß an: Bei Gemüse sind drei Portionen pro Tag vorgesehen, bei Fleisch (wenn überhaupt) eine Portion. Fleisch hat also keinen so großen Stellenwert wie lange Zeit angenommen wurde. Die ersten drei Lebensmittelgruppen versorgen uns schon mit vielen wichtigen Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien. Tipps zur alltagstauglichen Umsetzung sind ein wesentlicher Bestandteil der Beratungen – schließlich hat jeder Mensch andere Bedürfnisse und Lebensumstände. Wer also beispielsweise keinen Milchzucker verträgt, braucht alternative Lebensmittel und Hinweise, wie der Speiseplan trotzdem ausgewogen sein kann.“

Das Gleiche gilt für Vegetarier und Veganer. Zum gesunden Lebensstil gehört aber auch die Bewegung – je mehr ich mich bewege, desto mehr Kohlenhydrate kann ich aufnehmen.

Darf zwischendurch auch mal genascht werden?

Gerne. Essen ist schließlich auch Genuss. Ein Stück Schokolade oder Schwarzwälder Kirschtorte kann „gesund“ sein, wenn es der Seele guttut. Wie immer gilt: Die Menge macht das „Gift“. Wer sich das Naschen ganz verbietet, muss öfter daran denken. Wer sich dagegen ab und zu etwas Süßes gönnt, hat weniger Verlangen danach. Bewusst Süßes genießen ist also absolut erlaubt und trägt zum Wohlbefinden bei.

Wie wichtig ist gesunde Ernährung bei Kindern?

Super wichtig, weil Eltern als Vorbild dienen. In der Regel wissen Kinder sehr gut, was sie brauchen und was ihnen schmeckt



Mechtild Thull ist zertifizierte Dipl.-Öcotronologin und betreibt eine Praxis für Ernährungsberatung / -therapie in Düren.

– und sagen das auch, wenn sie gefragt werden. Offene Kommunikation ist da gefragt! So wird Streit beim Essen vermieden. Große Erleichterung bringt auch ein guter Plan: Wer zu Anfang der Woche zusammen mit den Kindern überlegt, was in der Woche auf den Tisch kommt, kann gezielter und günstiger einkaufen. Und die Kinder freuen sich auf ihre Highlights. Das ist anfangs ungewohnt und vielleicht mit mehr Arbeit verbunden, die sich aber sicher auszahlt.



Raus in die Natur – und rein ins Revier!



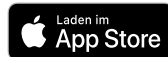
Wanderrouten, Quizstationen, Neues aus der Rekultivierung – mit der App „RWE erleben“ entdecken Nutzer das Rheinische Revier jetzt neu. Mit dem Update, das ab Anfang Juli verfügbar ist, erhält die App weitere Funktionen:

- Informieren Sie sich über die Windparks im Rheinischen Revier: Wie hoch sind die Windräder? Wie viel Leistung ist installiert?
- Außerdem gibt es weitere spannende Themen in der Rubrik „Wissen“, zum

Beispiel über Tierarten und Pflanzen, die dank der Rekultivierung hier zu finden sind.

- Wenn Sie möchten, informiert Sie eine Push-Nachricht, wenn Sie sich einer Station auf Ihrer Wanderroute nähern.
- Besuchen Sie neue Aussichtspunkte auf der Sophienhöhe und entdecken Sie neue Wanderrouten im Rheinischen Revier.

Geben Sie uns gerne Feedback, wie Ihnen die App gefällt. Einfach eine E-Mail an besucher@rwe.com schreiben!



Hochschule Bingen unterstützt beim Artenschutz

Wie kann RWE Power für noch mehr Artenvielfalt in der Rekultivierung sorgen? Das soll eine Zusammenarbeit mit der Technischen Hochschule Bingen (TH) herausfinden, die das Unternehmen im Frühjahr mit dem Partner vereinbart hat.

Studierende schreiben etwa ihre Bachelor- und Masterarbeiten über Themen aus der Rekultivierung. Sie untersuchen zum Beispiel die Wildbienen- und Greifvogelvorkommen am Tagebau Garzweiler und die der Amphibien auf der Sophienhöhe. „So bekommen die Fachleute von RWE wissenschaftlich fundierte Unterstützung bei der Erreichung ihrer Biodiversitäts-Ziele“, berichtet Professor Michael Rademacher, Vizepräsident Forschung & Internationales der TH Bingen. Und: „Die jungen Leute freuen sich über die Projekte in der Rekultivierung, weil sie sehr anwendungsbezogen sind, also direkt in die praktische Umsetzung ein-



(V. l.) Prof. Michael Rademacher (TH Bingen), Gregor Eßer (Forschungsstelle Rekultivierung), Werner Sihorsch (Leiter Rekultivierung bei RWE Power), Michael Eyll-Vetter (Spartenleiter RWE Power)

fließen.“ RWE Power stellt der TH ein Budget bereit, mit dem die Studierenden ihre Kosten für Anreise und Übernachtung im Revier decken können.

Im Jahr 2018 hat RWE Power eine Biodiversitätsstrategie für das Rheinische

Braunkohlenrevier eingeführt. Mit zehn klar formulierten Leitziele soll sie für noch mehr Artenvielfalt in der Rekultivierung und auf angrenzenden Artenschutzflächen sorgen – damit seltene Tiere dort auf Dauer gut leben und sich vermehren können.

Spieletipps

Mensch ärgere dich nicht 2.0

Freunde des klassischen „Mensch ärgere dich nicht“ aufgepasst! DOG garantiert durch einige Besonderheiten ein neues Spielerlebnis: Die Würfel werden durch Karten ausgetauscht und aus Gegnern werden plötzlich Mitspieler.



Die verschiedenen Aktionskarten garantieren ein heiß umkämpftes Spiel, das so manche Freundschaft auf die Probe stellt. **DOG, 2-6 Spieler, ca. 23 Euro**

Jede Umgebung wird zum Spielfeld

Mit Crossboccia machen Sie jede Fläche zu Ihrem Spielfeld! Ob auf Treppen, der Wiese oder anderen unebenen Flächen: Beim Crossboccia werfen Sie mit Säckchen, anstatt Kugeln. Perfekt für unterwegs!

Crossboccia, 2-4 Spieler, ab 30 Euro

Action!

Wie der Name schon vermuten lässt: Beim Speedminton ist vor allem eines gefragt: Speed! Bei dieser neuen Sportart sind Spaß und Action vorprogrammiert. Groß und Klein kommen hierbei so richtig ins Schwitzen und machen schnell Fortschritte – wer es richtig ernst meint, kann sogar an Turnieren teilnehmen!

Speedminton, 2 Spieler, ca. 50 Euro

Zwei Doofe, ein Gedanke

Ein Körperteil, eine Biermarke oder ein Song von ABBA? Wie wird wohl die Antwort deiner Mitspieler ausfallen? Jeder Spieler muss versuchen, dieselbe Antwort zu geben, wie mindestens ein Mitspieler. Zwei Doofe, ein Gedanke ist ein mitreißendes und unterhaltsames Spiel mit Spaßfaktor.

„Zwei Doofe, ein Gedanke“, ab 2 Spielern, ca. 18 Euro

Brutplätze für Eisvögel frisch renoviert

Mit seinem hellblau-orangefarbenen Gefieder sieht der Eisvogel exotisch aus. Doch der schillernde Vogel ist auch in unseren Breiten heimisch. Mehr noch: Er ist für viele ein Symbol für intakte, artenreiche Lebensräume. Auch in rekultivierten, vom Bergbau angelegten Landschaften wie dem Wald-Seen-Gebiet bei Hürth und auf der Sophienhöhe hat sich diese Tierart angesiedelt. An Seen dort sind Steilufer angelegt oder künstliche Eisvogelwände aufgestellt worden, in denen der Eisvogel nisten kann. Die Forschungsstelle Rekultivierung hat im April solche Nisthilfen für die Brutperiode aufgearbeitet und erneuert.



Die von den RWE-Fachleuten erbauten Eisvogelwände zeigen Erfolge. „Besonders im Südevier werden diese künstlichen Nisthilfen sehr stark angenommen“,

wie Hermann Schmaus, Vogelkundler aus Erftstadt, beobachten konnte. Um sicherzugehen, dass die Eisvögel ihre Domizile auch nutzen, werden die Nisthilfen regelmäßig gewartet. „Wo die Tiere sich nicht selbst helfen können, da helfen wir Menschen manchmal nach“, erklärt Henning Walther von der Forschungsstelle Rekultivierung.

Soziales Engagement



Gemeinsam mitten im Leben

„Wir wünschen uns weniger Barrieren – im Alltag und in den Köpfen aller Menschen. Dafür mehr Offenheit, Toleranz und ein gutes Miteinander“, erklärt Gabriele Nase, Geschäftsführerin der CuraCon Rhein-Erft. Die gemeinnützige Organisation arbeitet für und mit Menschen mit Behinderungen und hilft ihnen dabei, ihr Leben weitgehend selbstständig und selbstbestimmt zu führen. CuraCon bietet ambulant betreutes Wohnen für derzeit rund 100 Personen und vielfältige Freizeitaktivitäten für Menschen mit Behinderung – von der Musikgruppe „Off-Beat“ bis hin zu Ausflügen und Reisen sowie Fachvorträgen für Angehörige. So schafft das Team von CuraCon – Heil- und Sozialpädagogen, Sozialarbeiter, Erzieher und Psychologen – „eine Gemeinschaft, in der jeder seinen Platz findet“, berichtet Nase. Weitere Infos zu CuraCon und Möglichkeiten, wie Sie die Organisation unterstützen können, finden Sie unter

🌐 www.curacon-rhein-erft.de



Der neue Vorstand der RWE AG: (von links) Michael Müller, Zvezdana Seeger und Markus Krebber.

Neues Vorstandstrio treibt Transformation von RWE weiter voran

Essen. Es war bereits die zweite Hauptversammlung in Folge, die RWE Ende April coronabedingt virtuell abhalten musste. Und es war der letzte große Auftritt von Rolf Martin Schmitz als Vorstandsvorsitzender. Denn am 1. Mai hat das neu formierte dreiköpfige Vorstandsteam der RWE AG seine Ämter angetreten: Markus Krebber (48), zuvor Finanzvorstand, ist Nachfolger von Schmitz. Krebbers ehemalige Position hat Michael Müller (50), der seit November 2020 Mitglied des Vorstands der RWE AG ist, übernommen. Zvezdana

Seeger (56) komplettiert den Vorstand. Sie ist seit November 2020 Personalvorständin und Arbeitsdirektorin der RWE AG.

Das neue Vorstandstrio präsentierte Mitte Mai auch die Zahlen für das erste Quartal des Jahres: In den ersten drei Monaten 2021 hat RWE mehr als eine Milliarde Euro investiert – nahezu doppelt so viel wie im Vorjahreszeitraum. 963 Millionen Euro davon flossen in neue Windkraft- und Solaranlagen sowie Batterien. Dieses Tempo wird RWE beibehalten und im laufenden Geschäftsjahr deutlich mehr investieren als 2020. Dabei erfüllen mehr als 90 Prozent der eingesetzten Mittel die von der EU-Kommission aufgestellten Kriterien für ökologisch nachhaltige Investitionen.

RWE treibt ihre Transformation somit weiter voran. Aktuell errichtet das Unternehmen Windkraft- und Solaranlagen sowie Batteriespeicher mit einer installierten Kapazität von 3,7 Gigawatt.

Vier Schwerpunkte

Markus Krebber will als neuer RWE-Chef vier Schwerpunkte setzen: Das Thema Nachhaltigkeit soll noch tiefer im Unternehmen verankert werden. Zudem formuliert er den Anspruch, über die gesamte Wertschöpfungskette – mit Erzeugung, Speicher- und Wasserstofftechnologien – führend in den Kernmärkten sowie ein noch stärkerer Partner für die Dekarbonisierung anderer Wirtschaftssektoren zu sein. RWE soll darüber hinaus zu einem noch attraktiveren Arbeitgeber werden.

Alle Zahlen zum 1. Quartal 2021 finden Sie hier:



Grüner fliegen

Niederaußer. Pilotprojekt TAKE-OFF: Forscher der RWE Power möchten mit der ALIGN-CCUS-Anlage in Niederaußer, in der schon der Dieselerersatz DME hergestellt werden konnte, nun auch Treibstoff für Flugzeuge produzieren – und zwar aus abgetrenntem CO₂ und Wasserstoff. Die Bundesregierung will die Sektorenkopplung vorantreiben und den Anteil Erneuerbarer Energien im

Verkehr bis 2030 stark steigen lassen. Im Flugverkehr ist eine Beimischungsquote für grünes Kerosin von 0,5 Prozent ab 2026 geplant, bis 2030 sollen es 2 Prozent sein. Folglich ist „TAKE-OFF“ auch für die Politik interessant. „Ein großer Vorteil unserer Methode wäre, dass sich die bestehende Infrastruktur nutzen ließe“, so Projektleiter Knut Stahl.



In Niederaußer wird zukünftig ein grüner Treibstoffersatz für Flugzeuge produziert.

Verantwortung für Umwelt und Menschen

„Neue Wege für eine nachhaltige Zukunft“ – unter dieser Überschrift fasst RWE ihren aktuellen Stand beim Thema Nachhaltigkeit zusammen. Der 136-seitige Report zeigt, was das Unternehmen im vergangenen Jahr geleistet hat. So hat sich etwa der Anteil der regenerativen Energien an der Gesamtstromerzeugung innerhalb eines Jahres von rund 10 auf mehr als 20 Prozent verdoppelt. Bei der Kraftwerkskapazität ging es für die Erneuerbaren von rund 20 auf 25

Prozent (bezogen auf die gesamte Leistung) nach oben. Allein 1,9 Milliarden Euro wurden 2020 in neue Wind- und Solaranlagen investiert. Und: 2020 hat RWE die Treibhausgasemissionen erneut deutlich senken können – mittlerweile das achte Jahr in Folge. Von 2012 bis 2020 gelang das allein in Sachen Kohlendioxid aus der Stromerzeugung um 62 Prozent. Das Ziel: bis 2040 klimaneutral sein. RWE verfolgt beim Thema Nachhaltigkeit einen ganzheitlichen

Ansatz: Umwelt, Soziales und Gesellschaft stehen gleichermaßen im Fokus. So spielt zum Beispiel Diversity eine wichtige Rolle im technisch geprägten und international agierenden Unternehmen. Zwischen 2017 und 2020 legte der Anteil von Frauen an allen Beschäftigten um die Hälfte auf etwa 15 Prozent zu.

Diese und mehr Zahlen finden Sie im Nachhaltigkeitsbericht: www.group.rwe/verantwortung-und-nachhaltigkeit



Nach den Ferien direkt die Ausbildung starten

Im Team RWE sind noch Plätze frei: RWE Power bietet jungen Menschen die Möglichkeit, eine Ausbildung zu beginnen. Gefragt sind vor allem diejenigen, die gerne mit Metall und an großen Maschinen arbeiten. Für sie ist der Beruf der Fachkraft für Metalltechnik eine spannende Perspektive. Start ist gleich nach den Sommerferien. „Die Azubis können sich direkt in der Praxis beweisen“, so Roger Ringel, Leiter Ausbildung bei RWE Power. „Ein weiterer Vorteil: Die Ausbildung dauert nur zwei Jahre und endet mit einem Facharbeiterbrief der IHK.“ Dabei profitiert der RWE-Nachwuchs auch von zahlreichen Zusatzleistungen: Fahrsicherheitstrai-

nings und Gesundheitsprogramme gehören bei einem der „besten deutschen Ausbildungsbetriebe“ dazu (laut Focus Money).

RWE bietet zudem für diesen Herbst 20 Plätze beim Qualifizierungsprogramm „Ich pack’ das!“ an. Damit unterstützt RWE junge Menschen, die mindestens über einen Hauptschulabschluss verfügen, aber noch keinen Ausbildungsplatz gefunden haben. In den vergangenen Jahren konnten rund 80 Prozent der Teilnehmerinnen und Teilnehmer während der Maßnahme in ein Ausbildungsverhältnis vermittelt werden.



Jetzt bewerben und informieren unter:

- 🌐 www.rwe.com/ausbildung
- 🌐 www.rwe.com/ichpackdas

Du hast noch Fragen?

Dann kontaktiere uns:

- 🌐 www.facebook.com/rweausbildung
- oder 02271-70 40 77

Viele Einblicke gibt es auch auf dem neuen Instagram-Kanal [rwe_ausbildung](https://www.instagram.com/rwe_ausbildung).



Solarstrom aus dem Tagebau Inden

Tagebau Inden. Sie ist die erste Anlage ihrer Art von RWE in Europa und trägt den Namen PV Hybrid Inden – am westlichen Randstreifen des offenen Tagebaus Inden soll ein großer Solarpark mit Batteriespeicher entstehen. Möglich wird dies, weil noch rund zwei Jahrzehnte vergehen, bis die ersten Wellen des künftigen Indesees ans Ufer schlagen. Daher kann das Gelände am Tagebau, der 2029 ausläuft, zwischenzeitlich genutzt werden. Genau das hat RWE der Bundesnetzagentur im Rahmen einer Innovationsaus-schreibung vorgeschlagen und jetzt den Zuschlag dafür erhalten. Die Bundesbehörde hatte insgesamt 250 Megawatt Leistung ausgeschrieben, um besonders ambitio-

nierte Erneuerbaren-Projekte zu ermöglichen. RWE wird nun Angebote für die Komponenten der geplanten Anlage einholen und beim zuständigen Kreis Düren die Baugenehmigung beantragen. Läuft alles gut, könnte der Bau im Oktober beginnen. Im Juni 2022 würde das Projekt dann erstmals Strom erzeugen und speichern. Die Solarmodule sollen in der Spitze 14,4 Megawatt elektrische Leistung bereitstellen. Der angeschlossene Batteriespeicher wird auf eine zweistündige Stromaufnahme beziehungsweise Abgabe von insgesamt 9,6 Megawattstunden ausgelegt. Damit fungiert er als Puffer zwischen Solarstromerzeugung und Versorgungsnetz.

Menschen von hier:



Tobias Brand spielt als Außenangreifer bei den SWD Powervolleys Düren und macht zugleich seine Ausbildung zum Winzer.

Wein und Volleyball – der perfekte Ausgleich

Tobias Brand ist Profi-Volleyballer bei den SWD Powervolleys Düren in der 1. Bundesliga und absolviert parallel dazu seine Ausbildung zum Winzer. Der „hier:“ verrät der 22-Jährige, wie er seine beiden Leidenschaften unter einen Hut bekommt.

Aufgewachsen ist Brand auf dem Weingut seiner Eltern in Udenheim in der Nähe von Mainz. Schon als kleiner Junge hat er seinen Papa regelmäßig in die Weinberge begleitet, um die Reben zu pflegen oder auch zur Ernte. Hier, in den Weinbergen, fühlt er sich auch heute zu Hause, hier kennt er sich aus. So war für den 22-Jährigen schnell klar, dass er die Leidenschaft seiner Eltern für Wein einmal selbst zum Beruf machen will. Nach dem Abitur begann er deshalb seine Ausbildung zum Winzer.

Doch auch im Volleyball kennt Brand sich bestens aus. Seine Sportlerkarriere begann er bei der SG U.N.S. Rheinhessen. Schnell zeigte sich: Brand hat Talent, und so bekam er ab 2016 die Möglichkeit, auch für den Zweitligisten TGM Mainz-Gonsenheim zu spielen. 2019 kam dann das große Angebot der SWD Powervolleys Düren, in der 1. Bundesliga zu spielen. Da konnte der damals 20-Jährige nicht nein sagen und zog von Rheinland-Pfalz ins nordrhein-westfälische Düren. „Diese Chance wollte ich mir nicht entgehen lassen und habe deswegen meine Ausbildung für ein Jahr pausiert“, erzählt Brand.



Glücklicherweise hat er im Weingut Adeneuer in Ahrweiler jetzt einen Betrieb gefunden, der es ihm ermöglicht, Volleyball und die Ausbildung zum Winzer unter ein Dach zu bekommen – seine beiden Chefs haben selbst Volleyball gespielt und räumen ihrem Lehrling deshalb gerne Zeit dafür frei. „Ich wollte keine meiner beiden Leidenschaften aufgeben und habe nun einen Weg gefunden, sie miteinander zu kombinieren“, sagt Brand. Ende Juli dieses Jahres schließt er voraussichtlich seine Winzerausbildung ab. Dafür nimmt er zwischen März und August – danach ist die Volleyballsaison vorbei – täglich fast zwei Stunden Fahrt auf sich. Für Brand ist das dennoch ein wahrer Jackpot: „Ich kann mir meine Zeiten immer gut aufteilen. Wenn die Volleyballsaison vorbei ist, kann ich mich intensiv konzentrieren.“

Und wie soll es weitergehen? „Eigentlich möchte ich gar nicht so weit vorausschauen“, bekennt Brand. „Ich will so lange wie möglich Volleyball spielen, mich weiterentwickeln, vielleicht sogar noch im Ausland spielen. Aber klar ist: Irgendwann ist meine Karriere im Volleyball vorbei. Und dann kann ich zu Hause im Weingut einsteigen.“ Die Eltern unterstützen ihn bei seinen Plänen: „Aber natürlich war es ihnen sehr wichtig, dass ich meine Ausbildung beende und mir damit eine Sicherheit für die Zukunft aufbaue.“ Aber ausgerechnet ein Beruf mit Alkohol? „Als Sportler achte

ich natürlich sehr auf meine Ernährung. Und in den Tagen vor einem wichtigen Spiel verzichte ich auch auf Alkohol. Aber abgesehen davon trinke ich abends natürlich sehr gern ein gutes Glas Wein. Und wenn es etwas zu feiern gibt, dann dürfen es auch schon mal zwei Gläschen sein“, gibt der Profisportler zu.

Der Beruf als Winzer und der Profisport – für Brand ist das die perfekte Kombination: „Weinbauer zu sein, das ist ziemlich abwechslungsreich. Man ist viel in der Natur, kümmert sich um den Weinstock und die Trauben. Aber es gibt auch eine Menge Büroarbeit mit Marketing und Kundenbetreuung. Und nach der Ernte kommt dann noch die Kellerarbeit dazu, um aus den Trauben den Wein herzustellen.“ Viel also, woran er da den ganzen Tag als Winzer und Unternehmer denken muss. „Beim Sport kann ich dafür super abschalten. Da fokussiere ich mich ganz aufs Spiel“, so Brand.

Und was macht einen guten Wein aus? „Das Wichtigste ist, dass der Wein den Kunden Spaß macht und ihnen so gut schmeckt, dass sie Lust auf ein zweites Glas haben. Mein persönlicher Lieblingswein ist der Grauburgunder – ein Klassiker.“ Mit einem Glas dieses Weißweins wird er dann im Sommer auch sicher auf seine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung anstoßen.

In diesem Jahr beendet Tobias Brand seine Ausbildung zum Winzer und will sich danach voll und ganz dem Volleyball widmen.



Tolle Preise gewinnen!

Senden Sie das Lösungswort sowie Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer an: hier@rwe.com oder per Post an die RWE Power AG, Abteilung PEC-E, RWE Platz 2, 45141 Essen. **Einsendeschluss ist der 8. August 2021.**

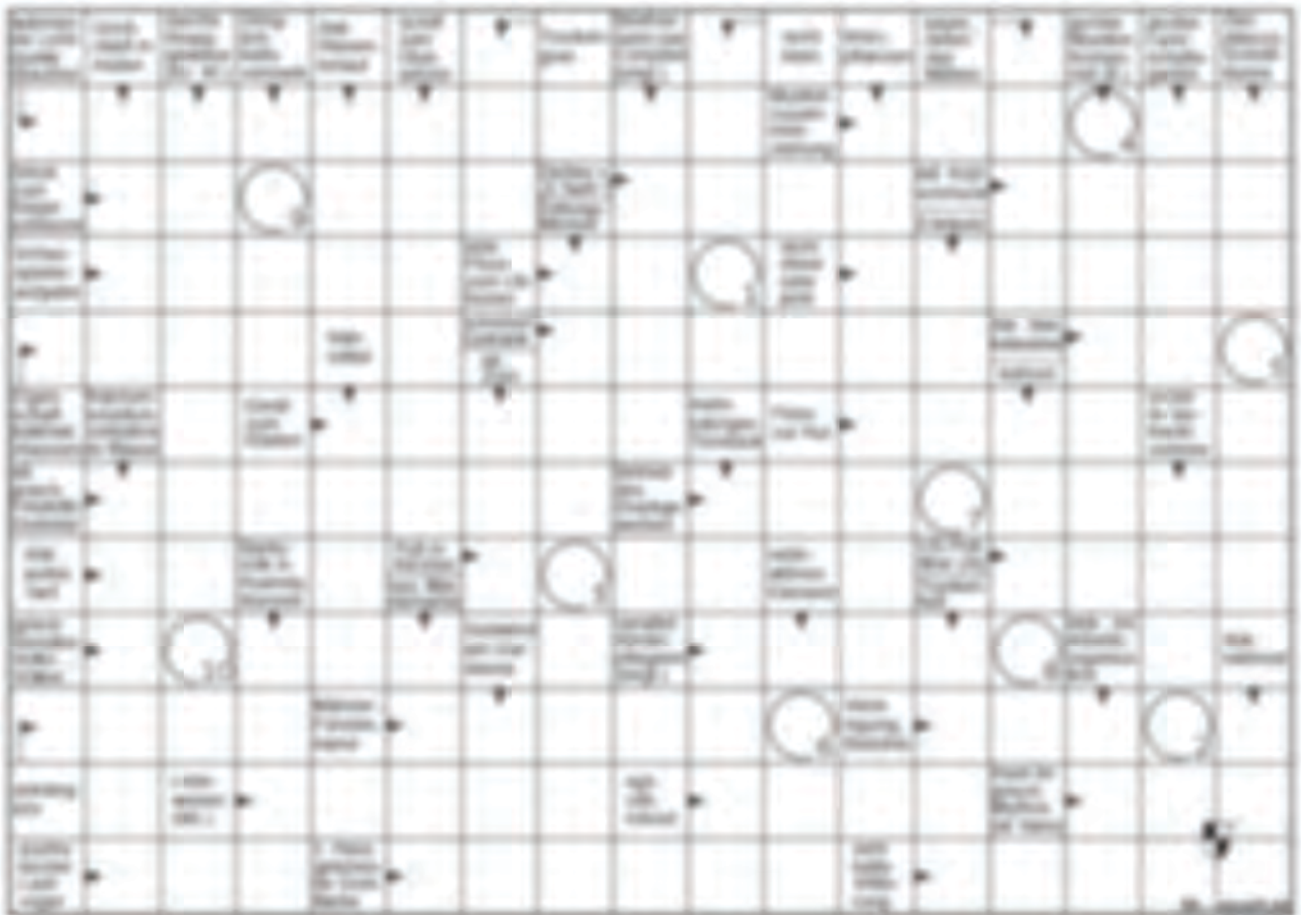
1. Preis: Kooduu 3-in-1 Lampe, Lautsprecher und Getränke Kühler



2. Preis: HEPA-Luftreiniger



3. Preis: Super Mario 3D World



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Lösungswort

Scannen Sie den QR-Code ein und versenden Sie direkt Ihre E-Mail mit Lösungswort.



„Digitalisierung“ lautete die Lösung des Preisrätsels der letzten „hier:“ (Ausgabe 1/2021). Gewonnen haben Barbara Kratz aus Elsdorf (1. Preis, Saugroboter), Heinz Josef Robertz aus Bedburg (2. Preis, Opti-Grill) und Sonja Blaeser aus Hürth (3. Preis, BamBall Outdoor Spiel). Herzlichen Glückwunsch!

Teilnahmeberechtigt an den Gewinnspielen in diesem Heft sind alle Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, die keine Mitarbeiter von Edelman, nicht mit der Organisation der Gewinnspiele betraut oder mit solchen Personen verwandt sind. Die Namen der Gewinner werden in der nächsten Ausgabe dieses Magazins veröffentlicht. Die Gewinne können von den Abbildungen abweichen. Der ordentliche Rechtsweg wird ausgeschlossen. **Die Teilnahme über Teilnahme- oder Gewinnspiel-Anmeldungsdienste ist ausgeschlossen.**

Verantwortlich für dieses Gewinnspiel ist die RWE Power AG. Ihre personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zweck der Gewinnermittlung verarbeitet. Eine Verarbeitung zu anderen Zwecken erfolgt nicht. Im Falle eines Gewinnes werden Ihre Daten (Name, Anschrift) an die Edelman GmbH ausschließlich zum Zwecke der Zustellung der Gewinne weitergeleitet. Nach Beendigung des Gewinnspiels werden alle personenbezogenen Daten gelöscht. Gerne geben wir Ihnen Auskunft darüber, welche Rechte (Löschen, Auskunft, Widerspruch bezüglich der Teilnahme am Gewinnspiel etc.) Sie geltend machen können. Nehmen Sie hierzu Kontakt auf unter: datenschutz@rwe.com.

Gesund, lecker und selbst gemacht

Kräuter oder Gemüse selbst anzubauen, macht der ganzen Familie Spaß. Ob im eigenen Garten, auf dem Balkon oder auf der Fensterbank – Platz dafür findet sich fast überall. Die „hier:“ zeigt Ideen für mehr Frische in der Küche, die mit Kindern einfach nachzumachen sind.

Kresse anpflanzen – die einfache Variante

Kresse sieht nicht nur hübsch aus, sondern braucht auch nicht lange bis zur Ernte. Gut also für ungeduldige Küchenhelfer. Legen Sie eine Schale mit vier Lagen Küchenpapier aus und wässern Sie diese gründlich. Darauf können die Kleinen die Kressesamen gleichmäßig streuen. Decken Sie die Schale mit einem Teller ab, damit die Samen ein bis zwei Tage ohne Licht keimen können. Prüfen Sie ab und zu, ob das Papier noch gut feucht ist. Sobald sich erste Keime zeigen, nehmen Sie den Teller ab und stellen die Schale ins Licht. Gießen Sie weiterhin fleißig – die Unterlage soll nass bleiben, die Kresse aber nicht im Wasser stehen. Nach drei bis fünf Tagen können Sie die Kresse mit einer Schere ernten. Hier können auch schon Kindergartenkinder mithelfen.

Gemüse neu austreiben lassen

Einige Gemüsesorten kann man ganz einfach nachtreiben lassen. Lauch oder Frühlingszwiebeln sind dafür ein gutes Beispiel. Schneiden Sie dafür mindestens 5 cm oberhalb der Wurzel ab und stellen Sie die Abschnitte circa sechs Tage in lauwarmes Wasser. Je frischer die Wurzeln, desto besser. Wichtig: Tauschen Sie das Wasser einmal täglich aus. Im Anschluss können die Zwiebeln in Substrat eingepflanzt werden. Auch Basilikum lässt sich einfach über Stecklinge vermehren. Entfernen Sie die unteren größeren Blätter und lassen die oberen kleinen Blätter am Trieb. Nach 15 bis 20 Tagen bilden sich Wurzeln, und Sie können das Basilikum in einen Topf pflanzen.

Kresse-Dip

250 g Quark
 ½ Becher Schmand
 ½ Becher Sahne
 1 Knoblauchzehe
 Kresse
 Zitronensaft
 Salz und Pfeffer

Quark, Schmand und Sahne glattrühren. Kresse kleinschneiden, Knoblauch schälen und pressen und hinzufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kresseblättchen dekorieren. Guten Appetit!





Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

ZUHAUSE ~~NICHT~~ SICHER?!

**Bist du akut von Gewalt zuhause betroffen oder kennst du jemanden
in deiner Nachbarschaft, der von Gewalt betroffen ist?**

**Hier findest du alle wichtigen Infos dazu, was du tun kannst
und wo du Hilfe findest:**

staerker-als-gewalt.de

DU KANNST HELFEN!

Gewalt gegen Frauen geht uns alle an:

Mach deine Nachbarschaft

#StärkerAlsGewalt

**STÄRKER
als Gewalt**
staerker-als-gewalt.de