

ENERGIE *pool*

Das Magazin Ihres
Energieversorgers

Der Mittelfeld- Motor:

FCA-Captain Olivier Jäckle

Seite 4

Infografik:
Im Energiekanton Aargau

Seite 10



Winterlücke schliessen

Weniger als ein Prozent des Stroms produziert die Schweiz mit Windenergieanlagen und landet damit auf dem letzten Platz in Europa. Dabei wäre diese Art der erneuerbaren Energie gerade für den Winterstrom hilfreich: Etwa zwei Drittel ihrer Jahresproduktion erzeugt sie im Winter, weil dann am meisten Wind durch die Schweiz weht.

Feinstaubbelastung

Zürich ist die Stadt mit der besten Luftqualität weltweit – mit einem Feinstaubgehalt von 0,49 Mikrogramm pro Kubikmeter. Am schmutzigsten ist die Luft in Dammam, Saudi-Arabien, mit 124,1 Mikrogramm.

Lebensgrundlage

Luft ist eine elementare Ressource und gehört zu unseren Lebensgrundlagen. Sie sollte möglichst schadstofffrei sein. Fossile Energieträger belasten nicht nur das Klima, sondern verschmutzen auch die Luft. Die Energiewende hilft deshalb auch der Gesundheit: Die Umstellung auf saubere Energiequellen könnte die Zahl der Todesfälle durch Luftverschmutzung um etwa 60 % senken. Das berechnete das Max-Planck-Institut für Chemie.

Luft

10000 Liter

Mit jedem Atemzug gelangt ungefähr ein halber Liter Luft in die Lungen. Bei rund 20000 Atemzügen pro Tag saugt der Mensch also täglich mindestens 10000 Liter frische Luft ein und atmet die gleiche Menge wieder aus.

Wie viel wiegt Luft?

Ein Kubikmeter Luft wiegt etwa 1,3 Kilogramm. Die gesamte Luftmasse der Erdatmosphäre kommt auf $5,13 \times 10^{15}$ Tonnen: Das ist etwa ein Dreihundertstel der Wassermasse der Ozeane beziehungsweise circa ein Millionstel der Erdmasse.

Themen

Energie 4

FCA-Captain Olivier Jäckle im Gespräch



Fakten 6

So putzt die Schweiz



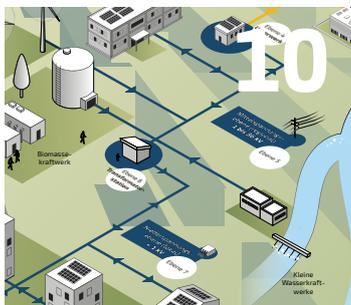
Ratgeber 7

Effizienz in der Küche



Freiamt 8

Ay caramba! Mexiko in Sins



Infografik 10

Stromlandschaft Aargau

Schlusslicht 15

Rätseln und tolle Preise gewinnen



Liebe Leserin, lieber Leser

Der Frühling hält Einzug und wir strotzen vor Energie. Gartenliebhaberinnen juckt es seit längerem in den Fingern und manch ein Hausmann hält Putzlappen und Eimer parat für den Frühlingsputz. Mehr Fakten zum Putzen finden Sie auf Seite 6.

Mit den steigenden Temperaturen erfreuen sich Fussballspiele noch grösserer Beliebtheit. Dahinter stehen Investoren, Funktionäre, Vereinsmitglieder und sehr viele Freiwillige, ohne die ein Fussballspiel gar nicht zustande käme. Was macht eigentlich ein Fussballspieler, der in der Regel ein Spiel die Woche absolviert? Olivier Jäckle ist Kapitän des FC Aarau und gibt einen interessanten Einblick in seine Arbeitswelt.

Einen anderen jungen Mann lernen Sie auf Seite 14 kennen. Jeremy Gruber gibt Auskunft, warum er die Ausbildung zum Netzelektriker gewählt hat. Vielleicht gewinnen unsere Fachbetriebe in der Region durch den sympathischen Auftritt von Jeremy weitere Lernende. Mehr Fachwissen rund um Strom, Spannung und ein Faktencheck zur E-Mobilität runden die Ausgabe ab.

Herzlich, Ihr

Markus Wey
Präsident

ENERGIE
POOL
FREIAMT



Hinweis zum Titelbild

Natürlich hätten wir Olivier Jäckle gerne in Aktion gezeigt. Weil es am Tag des Fotoshootings aber wie aus Kübeln goss, mussten wir unter das Tribürendach des Brügglifelds flüchten und haben den sympathischen Captain des FC Aarau im Trockenen fotografiert.

Titelbild: Claudio Heller

Energie
heisst für
mich ...

«MIT DER RICHTIGEN TEAMENERGIE IST ALLES MÖGLICH»

Olivier Jäckle (31) ist der energiegeladene Kapitän des FC Aarau. Im Interview erzählt er von seiner Rolle als Energiespender, seinem grössten Energieschub und wie er auf und neben dem Rasen neue Kraft tankt.

Olivier Jäckle, welche Rolle spielt die Teamenergie auf dem Spielfeld?

Die ist sehr wichtig. Denn beim Fussball geht es ja vor allem darum, als Team und als Einheit zu agieren. Wenn das gut funktioniert, ist praktisch alles möglich. Dann bleibt auch genug Energie, um neben den eigenen Aufgaben den anderen zu helfen.

Wie laden Sie an einem Spieltag Ihren mentalen Akku auf?

Bei einem Abendspiel stehe ich zwischen 8 und 9 Uhr auf, frühstücke und gehe dann rund 40 Minuten spazieren – immer auf die gleiche Runde. Danach esse ich zu Mittag und mache ein Schläfchen. Anschliessend geht es mit dem Team in die direkte Vorbereitung, inklusive Abendessen. Meine Freundin plant so einen Tag jeweils ohne mich.

In welchem Moment eines Spiels spüren Sie den grössten Energieanstieg?

Beim Anpfiff. Auch wenn wir ein Tor schießen, herrscht Freude und Euphorie – allerdings verbunden mit der Gefahr, dass alles wieder kippen kann.

Welche Rolle spielt für Sie die Energie in der Halbzeitpause?

Ich betätige mich vor dem Rausgehen als eine Art Energiespender. Indem ich versuche, meine Mitspieler für die zweiten 45 Minuten nochmal so richtig heiss zu machen.

STECKBRIEF

Olivier Jäckle (31) Kapitän des FC Aarau und Mittelfeld-Motor des FC Aarau

Olivier Jäckle ist «Mister FCA». Mit 31 Jahren bringt der Kapitän mit der 8 auf dem Rücken seine ganze Erfahrung auf den Rasen. Sein Fussballweg begann beim FC Baden, führte über das Team Aargau und erlebte einen entscheidenden Schub im Alter von 16 Jahren in der U21-Auswahl des FC Aarau. Nach einer prägenden Leihe an den SC Zofingen, wo Jäckle rasch überzeugte, gelang ihm 2012 der Durchbruch in die erste Mannschaft des FC Aarau. Auch in der U20/U21-Nati zeigte Jäckle sein Talent. Heute zieht er als erfahrener Spieler und Taktgeber im Mittelfeld die Fäden. 2023 hat der FC Aarau den Vertrag mit Olivier Jäckle bis zum 30. Juni 2025 verlängert.

Gibt es Spiele, bei denen Sie trotz Erschöpfung einen Extra-Energieschub finden?

Das geschieht oft bei Spielen, bei denen man hinten liegt, und spürt, dass noch etwas drinliegt. Diese Saison war das gegen Vaduz so. Da drehten wir das Spiel mit so einem Energieschub vom 0:2 zum 3:2.

Wie wichtig ist es in einem Spiel Energie zu sparen, und wie machen Sie das?

Ich gebe im Spiel immer alles. Bewusst Energie zu sparen, lässt sich da nicht planen.

Wie tanken Sie nach einem Spiel wieder auf?

Da wir pro Woche nur ein Spiel haben, bleibt genug Zeit, um die Batterien wieder aufzuladen. Am liebsten zusammen mit der Freundin und Freunden. Nach einem Spiel ist es allerdings schwierig mit dem Einschlafen – wegen dem Adrenalin. Vor allem, wenn wir verloren haben.

Welchen Einfluss hat die Energie der Fans auf Ihre Leistung im Spiel?

Es gibt Matches, wo man die Fans besonders gut spürt. Je nachdem wie es läuft, ist das dann positiv oder negativ. Besonders intensiv gespürt habe ich das in der letzten Saison in der Barrage. Da waren 5000 Leute mehr da als sonst – das war pure Energie.

Gibt es einen Moment in Ihrer Karriere, in dem Sie einen echten Energieschub erlebt haben?

Zuletzt spürte ich das in der vorletzten Saison. Das Vertrauen des neuen Trainers löste viel bei mir aus. Da reifte ich als Persönlichkeit, ich erreichte ein neues Level und es gelang mir, meine Erfahrung voll auszuspielen.

Warum eigentlich ausgerechnet der FC Aarau?

Als ich vor 16 Jahren zum FC Aarau stiess, war das eine bewusste Entscheidung. Danach kam ich hier einfach nicht mehr weg (lacht). Nein, im Ernst: Ich bin sehr stolz und froh, Teil dieses Vereins und seit 12 Jahren in diesem Team zu sein.

Was würden Sie tun, wenn Sie für einen Tag unendlich viel Energie hätten?

Gute Frage. Ich habe sehr viel Energie. Und die würde locker dafür reichen, dass ich nicht nur den ganzen Tag Fussball spiele.



«Beim Fussball geht es darum, als Einheit zu agieren.»

Gibt es einen Energievampir, der Ihnen auch mal die Energie nimmt?

Der normale Alltagsstress. Und ab und zu auch die Mitmenschen und die Mitspieler.

Sind Sie eher ein sprudelnder Geysir oder ein stetig fliessender Fluss?

Da müsste man wohl eher meine Teamkollegen fragen. Ich denke, ich bin eher der ausgeglichene und geduldige Typ. Wenn man mich aber überstrapaziert, kann ich auch mal impulsiv werden.

Wie halten Sie es mit dem Stromsparen? Und was ist zu Hause der grösste Stromfresser?

Ich bin jetzt eher nicht der grosse Energiesparer. Allerdings bin ich im Gegensatz zu vielen anderen Fussballern auch kein Gamer. Stattdessen läuft bei mir abends meistens der Fernseher.

Machen Sie sich Gedanken, wie es nach Ihrer aktiven Karriere weitergeht?

Mit über 30 ist das tatsächlich ein Thema – im Gegensatz zu früher. Wenn alles gut geht, will ich sicher noch ein paar Jahre spielen. Doch wenn damit Schluss ist, will ich keine Pause einlegen, sondern direkt etwas Neues machen. Ich habe da schon einige Ideen – allenfalls kann es auch eine neue Rolle im Fussball sein.

Das Gespräch führte René Moor

SO putzen WIR

2,1
STUNDEN

pro Woche putzten Schweizer Männer im Jahr 2020 gemäss dem Bundesamt für Statistik. Frauen brachten es locker auf das Doppelte: 4,5 Stunden. Immerhin: Seit 2010 ist der Zeitaufwand der Männer um eine halbe Stunde pro Woche gestiegen.

261,7
MILLIONEN FRANKEN

betrug der schweizweite Umsatz aus Reinigungsmitteln 2022. Weitere 139,5 Millionen Franken wurden für Geschirrspülmittel ausgegeben. Die Zahlen erhebt der Schweizerische Kosmetik- und Waschmittelverband.

1
MAL PRO
WOCHE

sollten auch wenig beanspruchte Wohnungen geputzt werden: Staub wischen, Teppich saugen und glatte Böden schrubben.

43
KILOWATTSTUNDEN

Strom pro Jahr darf ein Staubsauger bei durchschnittlicher Nutzung höchstens verbrauchen. Die maximale Leistung des Haushaltshelfers darf 900 Watt nicht übersteigen. Damit gelten in der Schweiz für Staubsauger die gleichen Effizienzanforderungen wie in der EU.

15
REINIGER

reihen sich in einem Schweizer Putzschrank auf. Das berichtete Radio SRF 1 im März 2020 in der Sendung «Ratgeber». Vier würden eigentlich reichen: Zitronensäure oder Essigreiniger gegen Kalk und für mehr Glanz, ein neutraler Allzweckreiniger ohne Lösungsmittel für Bad und Böden, ein körniger Cremereiniger für hartnäckigen Schmutz und Geschirrspülmittel. Letzteres enthält Fettlöser und eignet sich auch für den Herd und die ganze Küche.



EFFIZIENZ in der Küche

Rund sieben Prozent des Stromverbrauchs entfallen in einem Schweizer Haushalt aufs Kochen und Backen. Wer in der Küche ein paar Tipps beherzigt, spart viel Energie.



DIE TOPKLASSEN...
...A+, A++ und A+++ sind bei den meisten neuen Backöfen gängig. Achten Sie beim Kauf auf die Energieetikette. Für Kochherde gibt es keine, moderne Induktions- und Glaskeramikfelder heizen aber besonders effizient: Sie erwärmen nur das Kochfeld, nicht die Fläche drum herum.



SPRUDELND HEISS ...

...aufkochen, geht am besten mit dem Wasserkocher. Das erhitzte Wasser eignet sich zum Tee aufgiessen oder Garen von Nudeln, Kartoffeln und Gemüse. Kleingeräte wie Wasserkocher oder Toaster verbrauchen weitaus weniger Energie als Kochfeld und Backofen und sind sogar schneller.



NICHTS ALS HEISSE(L)UFT ...

...im Backofen verwenden. Gegenüber Ober- und Unterhitze spart das Umluft-Programm etwa 15 Prozent Energie. Der Grund: Die Wärme verteilt sich gleichmässiger – daher reichen 20 bis 30 Grad weniger für das gleiche Ergebnis. Clevere Bäckerinnen und Bäcker öffnen die Ofentür zudem nicht öfter als nötig. Denn dabei entweicht jedes Mal Wärme.



JEDE PFANNE ...

...braucht einen Deckel. Am besten einen passenden. Denn Kochen mit geeigneter Abdeckung geht dreimal schneller als ohne. Verwenden Sie ausserdem immer eine Pfanne, die zur Herdplatte passt: Wenn Pfanne und Platte 1:1 abschliessen, geht keine unnötige Wärme verloren. Ab und zu lohnt sich die Investition in Kochgeschirr. Denn neue Töpfe und Pfannen speichern Wärme besser – und haben in der Regel ebene Böden. Dadurch geht kaum Wärme verloren.



AB INS DAMPFBAD ...

...mit Brokkoli, Rübli und Co. Denn wer weniger Wasser erhitzt, spart Energie. Ein bis zwei Zentimeter Wasser in der Pfanne reichen aus, um Kartoffeln und Gemüse im Wasserdampf zu garen. Kleinere Mahlzeiten stellen Sie am besten in die Mikrowelle: Die wärmt Gutes vom Vortag schneller auf als der Herd – und verbraucht weniger Strom.



ICH BIN EINE PIZZA ...

...und brauche keinen vorgeheizten Backofen. So wie die meisten Speisen – mit Ausnahme besonders empfindlicher Gerichte wie Blätterteig und Filet. Wer aufs Vorheizen verzichtet, spart beim Backen 20 Prozent Energie. Gegen Ende der Garzeit lohnt es sich ausserdem, die Temperatur abzuschalten: Danach garen die Gerichte noch etwa 15 Minuten bei Restwärme weiter. Wer mehrere Backvorgänge hintereinander kombiniert, vermeidet doppeltes Aufheizen. Also: Zuerst den Kuchen für den Nachmittag backen, dann den Kartoffelgratin fürs Mittagessen in den Ofen schieben.



Gasthaus Einhorn Mexicano

Einhornplatz 1

5643 Sins

Tel. +41 41 787 14 13

info@mexicano.ch

www.mexicano.ch



Mucho gusto

Im Mexicano in Sins ist – beziehungsweise isst – man mitten in Mexiko. Nicht nur das kulinarische Angebot, auch das Ambiente vermittelt das Lebensgefühl Lateinamerikas.

Am Einhornplatz 1 im ersten Stock heisst das Mexicano seine Gäste «bienvenido». In Mexiko wird man als Gast aufmerksam behandelt. «Ihre natürliche Warmherzigkeit löst jedes Problem», liest man beim bekannten Reiseleiteranbieter Lonely Planet über die Mexikanerinnen und Mexikaner. Das kann Mexicano-Gastgeber Stefano Florida bestätigen. Seit einem Aufenthalt in Mexiko bietet er in seinem Restaurant die beliebtesten Klassiker der mexikanischen Küche an.

Wenn jemand eine Reise tut, ...

...so kann er was erzählen. Dabei wollte es Stefano Florida aber nach einer Mexiko-Reise nicht belassen. Inspiriert von der mexikanischen Küche, stülpte er seinem seit 1995 bestehenden Gastrobotrieb 2004 den Sombrero über. Von der Gastronomie «angefressen» war er schon früh. «Als Italiener lernte ich von meiner Mutter kochen. Ab 1985 tourte ich als Weinverkäufer acht Jahre lang durch die Deutschschweizer Gastro-Szene», erzählt Stefano Florida von seinen Anfängen.

Tortillas in allen Variationen

Als schmackhaft und reichhaltig wird die mexikanische Küche beschrieben. Nicht umsonst gilt sie als UNESCO-Weltkulturerbe. Ohne Tortillas geht dabei gar nichts. Je nachdem, ob aus Weizen oder Mais, ob gross oder klein, ob gerollt oder überbacken, schmecken und heissen sie anders. Die Speisekarte des Mexicano gibt Aufschluss: Nachos sind mit Käse überbackene Mais-Tortillachips und eignen sich mit verschiedenen Dips als Einstieg in einen mexikanischen Abend. Burritos sind grosse, gerollte, gebackene Weizen-Tortillas –



Enchiladas de Cerdo

Zutaten

12 Tortillas (aus Weizen oder Mais)
500 g Schweinefleisch (Nierstück oder Stotzen)
1 rote Peperoni
0,5 dl Essig
1 EL Mehl
2 dl Milch
2 dl Wasser
Salz und Pfeffer
Öl
Reibkäse
Rahm

wahlweise gefüllt mit Fleisch, Poulet, Gemüse oder Fisch. Fajitas sind Weizen-Tortillas zum Selberfüllen. In der heißen Gusspfanne erhält man Gemüse, Poulet, Rind oder Crevetten, dazu Käse und Saucen – dann ist jeder auf sich gestellt. Tacos, gefüllte Mais-Tortillas, und Enchiladas, gerollte Weizen-Tortillas, werden mit Käse überbacken und mit Salat oder Bratkartoffeln serviert. Aus der Texmex-Küche wird Chili con carne angeboten – eigentlich ein texanisches Gericht, das aber vom benachbarten Mexiko beeinflusst wurde. Die Take-away-Karte verrät, was davon auch zum Mitnehmen bestellt werden kann.

Ehemaliger Dorfsaal

Im Restaurant finden verteilt auf verschiedene Räume 60 Gäste Platz. Weitere 20 können im Sommer auf der Terrasse die Sonne geniessen. An der Bar finden entspannte Gespräche statt. Im zweiten Stock befindet sich der ehemalige Dorfsaal mit Bühne. Er eignet sich für Feiern und Seminare bis 100 Personen. Dafür stellt das Mexicano Menus nach Wunsch zusammen. Parties und Konzerte sind bis 200 Personen möglich. Live-Musik und Unterhaltung haben in Stefano Floridas Leben einen hohen Stellenwert: Er war 1991 einer der drei Gründer des Kulturvereins «d'Seiser Kurve». Ziel war und ist es, das kulturelle Angebot in der Region zu erwei-

tern und der Bevölkerung etwas zu bieten. Vier- bis sechsmal im Jahr gastieren im Saal über dem Mexicano Kabarettisten und Bands. Das Programm finden Sie unter www.seiserkurve.ch.

Geschichte und Zukunft

Das Gasthaus Einhorn wurde 1832 erbaut und hat in seiner Geschichte viel erlebt. Für Sins und Umgebung ist der Erhalt dieses Gasthauses wichtig. Im

Zubereitung der Füllung

Fleisch in Streifen schneiden und in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Peperoni in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Mehl bestäuben. Essig und Wasser dazugeben, kurz einkochen lassen. Milch dazugeben und 2 bis 3 Minuten köcheln.

Enchiladas füllen

Ca. 2 bis 3 Esslöffel der Füllung auf die Tortillas verteilen. Die Tortillas eng zusammenrollen und aneinanderlegen. Etwas Rahm über die gerollten Enchiladas giessen und den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten knusprig braun backen. Mit Salat oder Bratkartoffeln servieren.



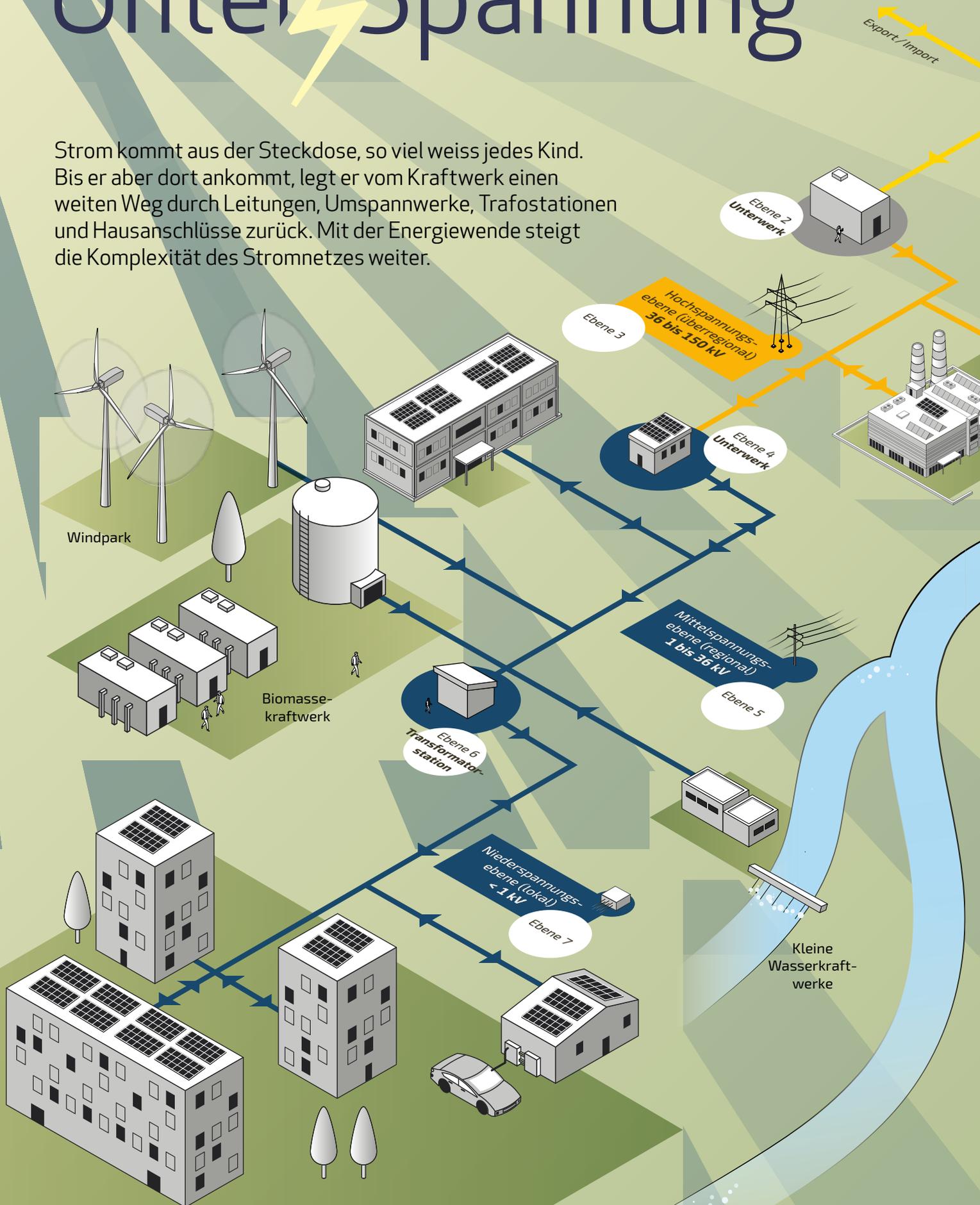
Dezember 2016 wurde die Einhorn AG gegründet, um das Haus für die Zukunft zu erhalten – damit das rege Kultur- und Dorfleben weiterhin einen Platz hat.

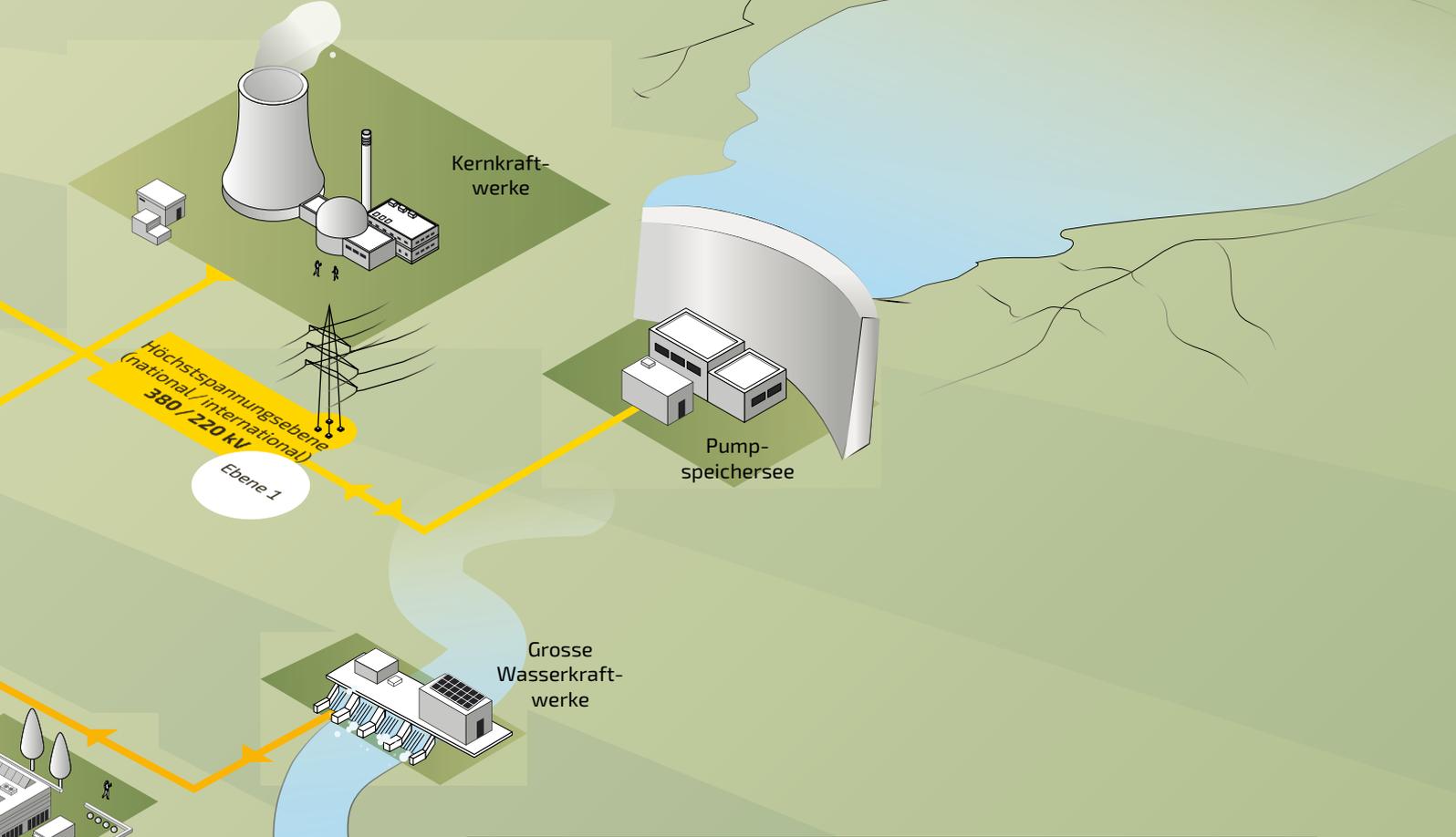
Carina Bächler



Unter Spannung

Strom kommt aus der Steckdose, so viel weiss jedes Kind. Bis er aber dort ankommt, legt er vom Kraftwerk einen weiten Weg durch Leitungen, Umspannwerke, Trafostationen und Hausanschlüsse zurück. Mit der Energiewende steigt die Komplexität des Stromnetzes weiter.





**Erneuerbare Stromproduktion
im Kanton Aargau 2022:
3 038 862
Megawattstunden (MWh)**

Quellen: Pronovo AG/
Abt. Energie, Kanton Aargau

90%

**Wasserkraft
2 742 000 MWh**

2,8%

**Biomasse
87 980 MWh**

0%

**Windenergie
12 MWh**

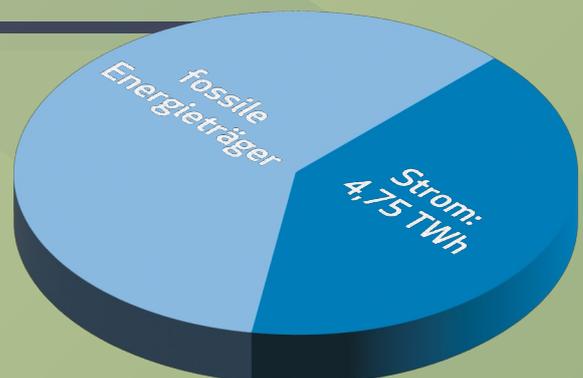
6,8%

**Photovoltaik
208 870 MWh**

Energieverbrauch

Der Endenergieverbrauch im Kanton Aargau beträgt 15 Terawattstunden (TWh) pro Jahr. Ein durchschnittlicher 4-Personen-Haushalt verbraucht jährlich etwa 4 500 Kilowattstunden (kWh). Der Bedarf wird zu zwei Dritteln aus fossilen Energieträgern gedeckt, zu einem Drittel durch Strom.

Quelle: Abt. Energie, Kanton Aargau





Sie überlasten das Stromnetz.

Ja und nein.

Angenommen, alle Fahrzeuge in der ganzen Schweiz würden zur selben Zeit ihren leeren Akku laden – dann ja. Aber das ist unrealistisch. Der TCS sieht sogar Potenzial für die Netzstabilität: Dank bidirektionalem Laden könnten Elektroautos als temporäre Speicher dienen und so Schwankungen im Stromnetz ausgleichen. Wenn tagsüber viele Solaranlagen Energie ins Netz einspeisen, wird die Autobatterie aufgeladen. Abends, wenn die Sonne nicht scheint, fließt die Energie zurück ins Stromnetz. Bidirektional bedeutet also Laden in beide Richtungen. Weil Autos durchschnittlich nur eine Stunde am Tag in Betrieb sind, liegen hier enorme Speicherkapazitäten brach. Damit das funktioniert, müssen

allerdings Fahrzeug und Ladestation entsprechend ausgelegt sein. In der Schweiz fehlen dazu einheitliche Normen und intelligente Stromnetze. Zudem sind bidirektionale Ladestationen noch sehr teuer. Potenzial hat die Technologie aber. Eine TCS-Studie prognostiziert: Bei 20 Prozent bidirektionalen Fahrzeugen am gesamten E-Fahrzeug-Bestand würden die Spitzenlasten im Jahr 2025 um 5 Prozent reduziert.

Elektroautos haben eine zu niedrige Reichweite.

Irrtum!

Für die erste Generation der E-Mobile war Reichweite noch ein Thema. Ein Nissan Leaf kam vor zehn Jahren bei idealen Bedingungen auf nur 115 Kilometer. Dank leistungsstärkeren Batterien und effizienter Technik gehören diese Zeiten aber der Vergangenheit an. E-Autos mit durchschnittlicher Batteriekapazität kommen heute auf etwa 400 Kilometer, die absoluten Spitzenreiter knacken gar 1000 Kilometer. Die Angst, unterwegs liegenzubleiben, ist also unbegründet.



E-Fahrzeuge haben eine schlechtere CO₂-Bilanz.

Stimmt nicht.

Unter dem Strich haben E-Autos eine deutlich bessere Umweltbilanz als Verbrenner. Entscheidend ist, woher der Strom für den Betrieb und die Rohstoffe für die Herstellung kommen. Ab etwa 100 000 Kilometer schlägt das Elektroauto den Verbrenner dank seines emissionsfreien Betriebs – sofern es mit erneuerbarem Strom fährt. Dank Wasserkraft und Kernenergie hat die Schweiz einen sehr sauberen Strommix. Die Rohstoffgewinnung liegt hingegen in den Händen der Hersteller – sie entscheiden, woher sie Lithium und Kobalt für die

Batterieproduktion beziehen. Rohstoffe aus Australien sind umweltfreundlicher als solche aus südamerikanischen Salzseen oder kongolesischen Minen. Übrigens sind auch Verbrenner auf Kobalt angewiesen – es steckt in Pleuelstangen, Nockenwellen oder in den Reifen. Hinzu kommt, dass sich alte Batterien weiterverwenden lassen und sich zum Beispiel für eine Zweitnutzung als stationäre Speicher eignen. Die Rohstoffe können heute im Batterierecycling zu 90 Prozent zurückgewonnen und wieder verwertet werden. Vom Erdöl, das in Verbrennungsmotoren verbrannt wird, bleiben hingegen nur Abgase und Feinstaub.



ELEKTROAUTO-MYTHEN IM

CHECK

Lange Ladezeit, schlechte CO₂-Bilanz, Überlastung des Stromnetzes: Einige Vorurteile und Irrtümer rund um das Elektroauto halten sich hartnäckig. Höchste Zeit, damit aufzuräumen.

Elektroautos aufzuladen, dauert ewig.

Kommt drauf an...

Es hängt unter anderem von der Ladeleistung und der Batteriekapazität ab. Auch die Wärmeentwicklung beim Ladevorgang oder die Aussentemperatur haben einen Einfluss. Der TCS geht bei seinen Angaben von der Ladedauer für 100 Kilometer Reichweite aus. An der Haushaltssteckdose (1,8 kW) würde der Ladevorgang circa 10 Stunden dauern. Davon ist allerdings abzuraten – die Leitungen sind nicht für hohe Dauerbelastungen gemacht und könnten überhitzen.

An den handelsüblichen Ladestationen mit einer Leistung von 11 bis 22 kW verkürzt sich die Ladezeit bereits auf 1 bis 2 Stunden. Nur 30 Minuten braucht es an den grösseren Ladestationen im öffentlichen Raum mit 50 kW. Schnellladestationen schaffen mit 150 kW eine Vollladung in 10 Minuten.

Spannung garantiert

Kein Tag wie der andere, Köpfcchen, Körpereinsatz und viel Spass im Team: Jeremy Gruber hat sich seine Ausbildung zum Netzelektriker zwar ein bisschen lockerer vorgestellt. Aber auch weniger cool.

Jeremy Gruber,
Jahrgang 2007, ist mit zwei Brüdern in Hilfikon aufgewachsen, wo er auch die Primar- und Sekundarschule besuchte. Er ist Hobby-Gamer und schaut gerne Serien. Nach seiner Ausbildung zum Netzelektriker bei der Energie Freiamt möchte er einen Sprachaufenthalt machen.



Du hast dich dafür entschieden, Netzelektriker zu werden. Weshalb?

Eigentlich ist es mein Plan, Polizist zu werden. Dazu brauche ich eine abgeschlossene Lehre. Aber ich wollte nicht einfach irgendetwas lernen, sondern einen Beruf, der mir auch richtig Spass macht. Da ich handwerklich recht geschickt bin und gerne draussen arbeite, habe ich - neben anderem - an mehreren Orten als Netzelektriker geschnuppert und mich schliesslich für diese Ausbildung entschieden. Ein guter Entscheid!

Welche Fähigkeiten musst du denn mitbringen für diesen Beruf?

Du darfst sicher nicht zwei linke Hände haben und brauchst technisches Geschick. Ausserdem ist es wichtig, über ein gutes Vorstellungsvermögen zu verfügen, denn unsere Arbeit ist oft recht komplex. Dann solltest du auch Spass an der Mathematik haben - vor allem während der Ausbildung in der Berufsschule. Und schliesslich habe ich in meinem ersten halben Jahr als Lernender auch gemerkt, dass mein Job ganz schön anstrengend ist. Wenn du keine Lust hast, körperlich zu arbeiten, ist Netzelektriker die falsche Wahl.

Wie sieht dein Arbeitstag als Netzelektriker denn aus?

Meistens sind wir unterwegs und - wie gesagt - oft auch im Freien. Wir putzen Schächte, machen Anschlüsse, unterhalten Strassenlampen und ziehen Kabel ein, also beispielsweise von einer Trafostation zu einem Haus. Das macht mir besonders viel Spass.

Die Ausbildung dauert 3 Jahre

Lohn*
1. Jahr: CHF 600
2. Jahr: CHF 800
3. Jahr: CHF 1100

*Empfehlung von Berufsverbänden; Löhne können je nach Kanton und Lehrbetrieb unterschiedlich sein

Wo bist du als Lernender am meisten gefordert?

Ganz klar bei der Lehrabschlussprüfung! Da muss ich mich echt reinknien. Ich war zwar nie ein schlechter Schüler, aber die Anforderungen in der Berufsschule sind hoch, finde ich. Im Arbeitsalltag ist es wichtig, an alle Sicherheitsvorkehrungen zu denken, denn unser Beruf ist nicht ungefährlich. Wir arbeiten mit Strom. Angst habe ich deswegen aber keine, denn wir halten uns an alle Vorgaben. Da kann nichts passieren. Nach der Lehre wird es sicher eine Herausforderung sein, sich selbstständig zu organisieren, also beispielsweise das richtige Material dabeizuhaben, vielleicht auch Leute zu koordinieren. Denn wir sind ja auch ein Team.

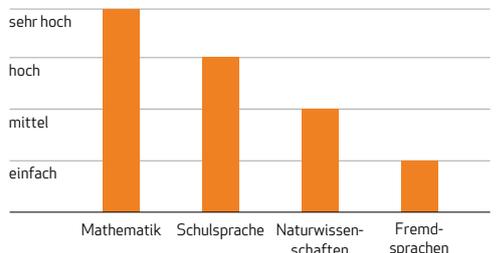
Tätigkeiten

- Nieder- und Hochspannungsleitungen verlegen und instandhalten
- Freileitungen montieren und instandhalten
- Kabelverteilkabinen sowie Schalt- und Transformatorenstationen bauen und warten
- Strassenbeleuchtungen bauen und warten
- elektrische Schutzvorrichtungen, Erdungen und Stromrückleitungen montieren
- Kontrollmessungen durchführen und die Anlagen in Betrieb nehmen

Anforderungsprofil

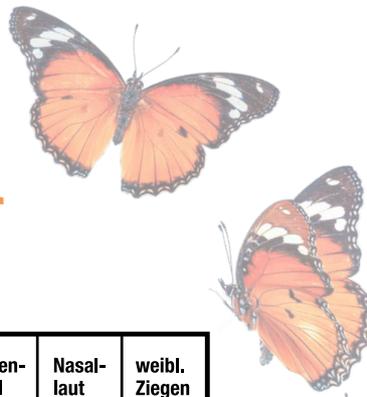
- Abgeschlossene Volksschule, höhere Stufe vorteilhaft
- manuelle Geschicklichkeit
- technisches Verständnis
- zuverlässige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit
- gute Gesundheit, robuste Konstitution
- Schwindelfreiheit/keine Gleichgewichtsstörung
- keine Farbsehstörung
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Anforderungen



Frühlingsrätsel

Mitmachen und gewinnen!



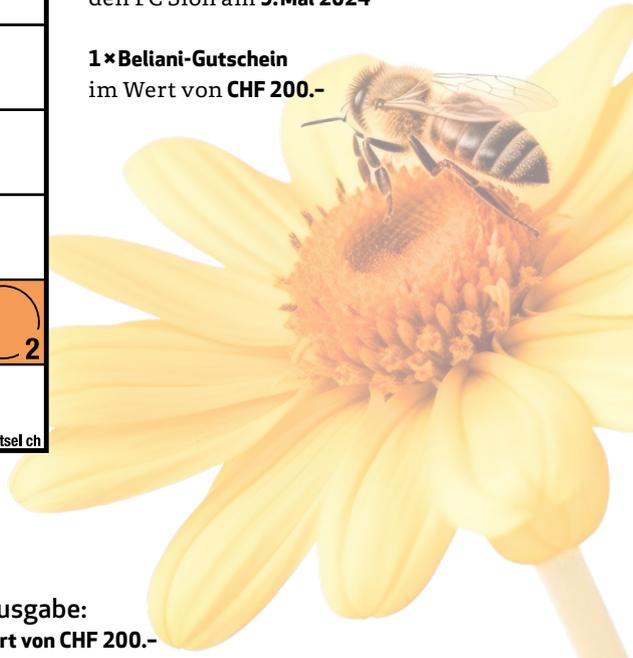
BELIANI[®]

kleiner Holzquader zum Spielen	↘	Frauenwäschestück	Umkippen e. Schiffs	brit. Münzeinheit Mz.	↘	Filmentwurf	↘	Kartenspiel	Nasallaut	weibl. Ziegen
Abbrivatur	↔	6			↔	9				
↖				Himmelsrichtung		Platzknappheit	↔	1		
Stille		Tessiner Nusslikör	↔			8		nachtaktiver Vogel		
Führer durch Fahrinnen	↔		3			künstler. Nacktdarstellung		sächl. Fürwort		
↖		lat.: und	↔		britann. Sagenkönig					
Sieg beim Boxen		Heilbehandlung	↔	5				frz. Artikel		2
Bronzebestandteil	↔				wild lärmend spielen				7	raetsel.ch

Wir verlosen:

3 × 2 Tribünettickets für das Heimspiel des FC Aarau gegen den FC Sion am **9. Mai 2024**

1 × Beliani-Gutschein im Wert von **CHF 200.-**



Lösungswort

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Teilnahmeschluss: 31. März 2024

Lösungswort der Winterausgabe:

LUFTZUG

Gewinner der Winterausgabe:

1 × Beliani-Gutschein im Wert von CHF 200.-

Margrit Strebel, Bremgarten

So machen Sie mit:

Senden Sie eine Postkarte mit dem richtigen Lösungswort an:

Magazin Energiepool, Kreuzworträtsel,

Postfach 2124, 5001 Aarau 1

Oder online: www.energiepool-magazin.ch

10 × 1 Buch «Tiergeschichten aus aller Welt» von Rudolf Hug

Wale Bucher, Stetten

Graham Deacon, Ueken

Monika Kofel, Gebenstorf

Albert I. Schmid, Herznach

Christa von Matt, Rudolfstetten

Rebekka Naef, Rudolfstetten

Ruth Reiner, Gebenstorf

Susanna K. Waser, Kleindöttingen

Max Weiss-Baur, Othmarsingen

Thomas Weiss, Muri

IMPRESSUM

Herausgeberin: Energiepool Freiamt

Erscheint viermal jährlich und wird kostenlos verteilt.

Redaktion: Blueheart AG, ein Unternehmen der Trurnit Gruppe, in Zusammenarbeit mit AEW Energie AG, Unternehmenskommunikation

Fotos: Claudio Heller (S.1/3/4/5), Mexicano Sins (S.3/8),

Trurnit (S.12),

Gregor Galliker (S.14),

Grande Dixence SA (S.12),

Adobe Stock / Friends Stock

(S.3/6),

Adobe Stock / Tartila (S.6),

Adobe Stock / TALVA (S.8/9),

Adobe Stock / GradPlanet (S.9),

Midjourney / Blueheart AG

(S.2/7),

Adobe Stock / Gan (S.11),

Adobe Stock / Papugrat (S.11), Beliani (S.15)

Druckerei: Kromer Print AG

Auflage: 16 070 Ex.

Copyright: Die Inhalte dieses Magazins sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit schriftlicher Zustimmung der AEW Energie AG, des Energiepool Freiamt und der Blueheart AG übernommen werden.

Dies ist das Kundenmagazin der folgenden Mitglieder des Energiepool Freiamt:

- Elektra Abtwil
- Elektra Aristau
- Elektra Genossenschaft Auw
- Elektra Bettwil
- Elektrizitätsgenossenschaft Beinwil/Freiamt
- Elektra Benzenschwil

- Energie Freiamt AG
- Elektrizitätsversorgung Geltwil
- Elektra Hermetschwil-Staffeln
- Elektra-Genossenschaft Rottenschwil-Werd
- Elektra Rudolfstetten-Friedlisberg AG
- Elektra Sins
- Elektra Widen Betriebs AG

Jedes richtige und rechtzeitig eingesandte Lösungswort nimmt an der Verlosung teil. Das Gewinnspiel wird gemeinsam mit anderen Energieversorgungsunternehmen durchgeführt. Die Gewinner/-innen werden schriftlich benachrichtigt und erklären sich damit einverstanden, dass ihr Name mit Wohnort in der nächstfolgenden Ausgabe des Kundenmagazins des entsprechenden Energieversorgungsunternehmens publiziert wird. Mitarbeitende der das Gewinnspiel durchführenden Energieversorgungs-

unternehmen und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Teilnahmeberechtigt sind nur Personen mit einer Schweizer Adresse. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Dasselbe gilt für alle anderen Wettbewerbe und Aktionen dieses Kundenmagazins.

gedruckt in der schweiz





Energierreise

CHF 152.-

Dank 20% Leserrabatt

Grande Dixence

Samstag, 22.6.2024

Abfahrt ab Baden-Rütihof: 7 Uhr
Ankunft in Baden-Rütihof: 20 Uhr

Inbegriffen:

- Fahrt mit modernem Komfortklasse-Bus
- Geführte Besichtigung im Innern der Staumauer der Grande Dixence
- Hin- und Rückfahrt mit der Luftseilbahn
- Mittagessen im Restaurant du Barrage inkl. Getränkepaket

Nicht inbegriffen:

- Alle anderen Konsumationen
- Versicherungen
- Trinkgelder



Mythos im Herzen der Alpen

Die Schweiz hat mit 220 Staudämmen weltweit die höchste Dichte an Talsperren. Darunter ist auch die höchste Gewichtsstaumauer der Welt: die Grande Dixence.

Die Grande Dixence ist weit mehr als eine schöne Staumauer. Als das Jahrhundertbauwerk 1961 eingeweiht wurde, stand es für die Aufbruchstimmung nach dem Krieg und galt als steingewordenes Meisterstück der Schweizer Ingenieurskunst. Tatsächlich ist die Grande Dixence in jeder Hinsicht eine Staumauer der Superlative.

Beeindruckende Dimensionen

Acht Jahre dauerte ihr Bau, über 3000 Arbeiter waren auf der Baustelle beschäftigt und verbauten sechs Millionen Kubikmeter Beton. Zuhinterst im Val d'Hérens fängt die 285 Meter hohe Talsperre das Schmelzwasser von 35 Walliser Gletschern auf. Der Lac des Dix fasst 400 Millionen Kubikmeter

Wasser - das entspricht etwa einem Fünftel der gesamten Speicherenergie in der Schweiz und deckt den Strombedarf von rund 1,3 Mio. Menschen.

Im Innern der Staumauer

Die wuchtige Staumauer ist bis heute das höchste Bauwerk der Schweiz und liegt inmitten einer wunderbaren hochalpinen Landschaft. Aber nicht nur diese lässt die Besuchenden staunen: Auf einem interaktiven Rundgang werden Sie mit Licht- und Toneffekten tief in die Stollen der Anlage geführt und eine Seilbahn fährt hoch zur 700 Meter langen Staumauerkrone. Dort, 2365 Meter über dem Meeresspiegel, bietet sich Ihnen das atemberaubende Panorama der Walliser Berge.

Essen im «Ritz»

Am Fusse der Staumauer steht das Hotel du Barrage, wo auch das Mittagessen serviert wird. Das schmucklose Gebäude diente während der Bauarbeiten an der Staumauer als Unterkunft für die Arbeiter. Weil es im Vergleich zu den üblichen Holzbaracken immerhin minimalen Komfort bot, gaben ihm die Arbeiter den Übernamen «Ritz» - verfügte es doch über eine Heizung und fliessend Wasser.

Es kann zwischen einem Fleisch und Vegi-Menü gewählt werden.

Warme Kleidung und gute Schuhe sind empfohlen.

Anmeldung

Besuch Grande Dixence

Name: _____

Telefon: _____

Essen:

Fleisch

Vegi

Melden Sie sich bis spätestens **23. März 2024** an bei:

Vorname: _____

Anzahl Teilnehmende: _____

Twerenbold Reisen AG
Im Steiacher 1
5406 Baden-Rütihof
+41 (0)56 484 84 74

Strasse: _____

Unterschrift: _____

Datum:

Sollte der 22. 6. 2024
ausgebucht sein,
nehme ich gerne
am 29. 6. 2024 teil.

PLZ/Ort: _____

Internet-Buchungscode auf
www.twerenbold.ch →

stagd

Reisen in guter Gesellschaft 
TWERENBOLD