

Expertentipp



Geld und Energie sparen

Mit einem **Effizienzhaus** können Energiekosten langfristig gespart werden.

Aber bereits beim Bau des Hauses profitieren Bauherren von Fördergeldern, wenn sie auf den KfW Effizienzhaus-Standard achten.

Beratung vom Experten

Die KS Hausbau bietet verschiedene KfW-Pakete an und berät künftige Eigentümer über die richtige Förderung. Kontakt: KS Hausbau GmbH, Stockergarten 12, 78247 Hilzingen. Telefon: 07731 / 18 23 55, E-Mail: info@ks-gmbh.de, Internet: www.ks-gmbh.de

Wohnkomfort, Werterhalt und geringere Energiekosten sprechen für den Bau eines Effizienzhauses, gleichzeitig profitieren Bauherren von attraktiven Förderungen. „Der Tilgungszuschuss der KfW-Bank ist umso höher, je geringer der Energiebedarf der neuen Immobilie ist“, erklärt Bodo Lauterborn, Geschäftsführer der KS Hausbau GmbH in Hilzingen. Denn der deutsche Staat fördert über die Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) energieeffiziente Häuser mit zinsgünstigen Darlehen und gewährt bei besonders hohen Energieeinsparungen eben zusätzlich spezielle Tilgungszuschüsse. Laut Energiesparverordnung (EnEV) darf der Energieverbrauch bei einem Neubau einen bestimmten Standardwert nicht überschreiten. Dieser bezieht sich auf den Energiebedarf eines Gebäudes pro Quadratmeter Gebäudenutzfläche und Jahr. Wichtig zu wissen: Der Standardwert wird durch bauliche Maßnahmen und Haustechnik erreicht, nicht durch das Nutzerverhalten. Das bestimmt nur den tatsächlichen Verbrauch. Die KfW fördert den Neubau von Wohnhäusern mit den KfW-Effizienzhaus-Standards 40 Plus, 40 und 55. Seit dem 1. April die-

sen Jahres ist die neue Energiesparverordnung in Kraft getreten, nach der der frühere KfW 70 zum normalen Standard wurde. „Um noch Fördermittel zu bekommen, muss der Neubau mindestens den KfW 55 Standard haben“, sagt Bodo Lauterborn. Vereinfacht gesagt, entsprechen Neubauten dem 100-Standard. Das Effizienzhaus 55 beispielsweise steigert die Energieeffizienz durch einen 45 Prozent geringeren Verbrauch. Die aktuellen Förderungsstufen lauten: KfW-Effizienzhaus 55: Überdurchschnittliche Energieeinsparung kann durch ein Heizungs- und Wärmedämmpaket erreicht werden. KfW-Effizienzhaus 40: Der Energiebedarf beträgt 40 Prozent des erlaubten Wertes. Eine exzellente Energieeinsparung wird erzielt. Vorteil: niedrigere Energiekosten als mit KfW-Standard 55. Plus-Energie 40 W: Dazu gehören unter anderem der Einbau einer Luft-Wasser-Wärmepumpe, eine Solaranlage für die Warmwasseraufbereitung, Dämmung unter der Bodenplatte und Einbau von verbesserten Fenstern. (cse)

Die Waldhaus Bierspezialitäten werden mit acht **Gold-Medaillen** ausgezeichnet.

Die einen sammeln wertvolle Briefmarken, die anderen Antikmöbel. Die langjährige Leidenschaft der Privatbrauerei Waldhaus ist das Sammeln von Qualitäts-Auszeichnungen. So wurden den Waldhaus Bierspezialitäten in den letzten Jahren über 400 nationale und internationale Qualitätsauszeichnungen verliehen – davon sage und schreibe 109-mal in Gold. Dieses Jahr kommen acht neue Gold-Medaillen dazu. Bei der Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), dem härtesten Biertest der Welt, bestanden die Waldhaus-Bierspezialitäten auch 2016 erfolgreich mit achtmal DLG-Gold und einmal DLG-Silber. Zudem wurde die Marke Waldhaus zum 26. Mal für langjährige höchste Produktqualität geehrt und erhielt dafür den „Preis der Besten“ in Gold. Trotz der bereits vielen errungenen Auszeichnungen machen diese neuen Gold-Medaillen den ersten Braumeister Bernhard Vötter und sein Team ganz besonders stolz. „Die DLG-Experten testeten in diesem Jahr über 1000 Biere. Im Mittelpunkt der Qualitätsprüfungen standen umfangreiche Analysen im Labor und vor allem in der Sensorik. Erneut zu den besten Bieren zu gehören, ist der schönste

Privatbrauerei auf Erfolgskurs

„Die Goldsammler aus Waldhaus“



Dieter Schmid, Geschäftsführer der Privatbrauerei Waldhaus, ist stolz auf seine drei Braumeister, vier Bierbrauer und seine Bierbrauerin.

Bild: Waldhaus

Lohn für unser tägliches Engagement, unsere Leidenschaft für Bier und unseren Mut, andere Wege zu gehen als viele Großbrauereien“, betont Vötter. Die Biermanufaktur verwendet als eine der letzten Brauereien Deutschlands ausschließlich deutsche Aroma-Naturhopfendolden, während Industriebrauereien auf den günstigeren und aromaarmen Hopfenextrakt setzen.

Um sich noch stärker von den Konzernen abzuheben, sorgt die Familienbrauerei mit dem neuen Selectionsbier „Hopfensturm Edition 1516“ für eine echte Innovation auf dem deutschen

Biermarkt. Nach dem deutschen Reinheitsgebot brauten die Bierdesigner aus Waldhaus mit 8 Aromahopfen-Sorten, fünf Heiß- sowie zwei Kalt-hopfungen und einer obergärigen Ale-Hefe eine fein-fruchtige Bierkreation mit einem einzigartigen Aromaspiel.

Keine Frage, Brauerei-Chef Dieter Schmid verfolgt mit seinem 38-köpfigen Team eine anschauliche Qualitätsphilosophie und betont dabei: „Manche meinen, dies sei eine ungewöhnlich Leidenschaft. Wir meinen, dass nur das Beste gut genug für unsere Kunden ist!“

Hochgenuss im Freien

Grillvergnügen

Sternekoch Nelson Müller gibt **Rezepttipps** für raffinierte Grillgenüsse.

In der warmen Jahreszeit bleibt die Küche häufig kalt – stattdessen ziehen allerorten verlockende Düfte durch die Nachbarschaft, wenn Spezialitäten auf dem Grill brutzeln. Heute darf es gerne auch einmal fleischlos sein – schließlich wird es auf Dauer doch etwas monoton, immer nur zu Grillwürstchen und Schweinesteaks zu greifen. Tipps für vegetarische Gerichte, bei denen kaum jemand das Fleisch vermissen wird, hat Nelson Müller parat.

Der Sternekoch, weiß: Selbst begeisterte Fleisch-Esser mögen es auch mal



„ohne“, wenn die Alternative raffiniert Nelson Müller grillt vegetarisch.

Bild: djd

niert abgeschmeckt ist. „Öfter vegetarisch“ lautet das Motto für diesen Trend und ist zugleich der Titel des aktuellen Kochbuchs von Nelson Müller. Eine leichte und zugleich würzige Kreation ist etwa die gegrillte Ochsenherztomate mit Couscous-Füllung.

Safran, Koriander, Korinth und Zimt sorgen für die nordafrikanisch-mediterrane Würze. Das komplette Rezept zum Nachkochen und weitere Ideen gibt es beim Verbraucherportal Ratgeberzentrale unter www.rgz24.de/vegetarisch-grillen. Auch beim BBQ, so Müller, sollte man stets auf gute Qualität achten. „Ausgesuchte Zutaten sind wichtig für ein leckeres und gesundes Essen. Beim Grillen gehört die bestmögliche Qualität aber nicht nur auf, sondern ebenso unter den Rost.“ Vorsicht ist oft bei Billigkohle geboten, die unerwünschte Verunreinigungen enthalten oder aus Tropenholz unbekannter Herkunft gewonnen sein könnte. Müller empfiehlt stattdessen sortenreine Holzkohlebrickets. Auch beim Grillen von Gemüse gilt: Die Holzkohle sollte durchglühen, bevor man die Speisen auf den Rost legt.

DER KÖNIG BITTET ZU TISCH.



DAS ERSTE WALDSHUTER KICKER-EVENT MIT DEM WELTMEISTER OKTAY MANN.



Waldshut
lädt ein

09. JULI

10.00 – 17.00 Uhr
Innenstadt Waldshut

www.waldshut.de