

AUSGABE OKTOBER 2023

KILOMETER 780

Das Magazin der Stadtwerke Duisburg AG

**Duisburg
startet durch!**
Innovative Ideen für
eine bessere Zukunft.

MADE IN DUISBURG

Ein Asialaden als Zentrum des Glücks.

STADTWERKE

Lösungen für Wärmepumpen,
PV-Anlagen und Wallboxen.

ANDERS GESAGT!

Katherina te Uhle über ihre Leidenschaft.

Gewinnen
Sie **eine**
Reise nach
Ägypten!



STADTWERKE
DUISBURG




Jetzt von uns
beraten lassen!
**0203
604 1111**

Hallo Zukunft: Wir machen die Wärme der Umwelt nutzbar.

Als Ansprechpartner für erneuerbare Energien, Wärmelösungen und vieles mehr stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- /// Wärmepumpen
- /// Photovoltaik
- /// Energieausweise
- /// Elektromobilität
- /// Energieberatung
- /// Fernwärme

Warum? Ganz einfach.
Weil wir die Stadtwerke sind.



4 DUISBURG STARTET DURCH!



12 STADTWERKE DUISBURG

Energie und Wärme unabhängig selbst erzeugen

14 KILOMETERWEIT WEG

Die Ägyptische Küste rund um Marsa Alam hat eine Menge zu bieten. Wir schicken Sie ans Rote Meer. Erst lesen, dann mit  schauinsland reisen gewinnen.



16 NEUIGKEITEN

Wissenswertes auf den Punkt gebracht.

18 MADE IN DUISBURG

In Wanheimerort haben die Eheleute Doan ihr Glück gefunden. Sie betreiben den Asialaden ChoMUI.

22 ANDERS GESAGT!

Katharina te Uhle kann zwei Leidenschaften miteinander verbinden. Als passionierte Radiomoderatorin des WDR konnte sie schon dem einen oder anderen Promi ihre süßen Leckereien servieren.



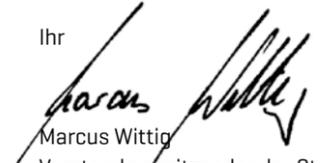
Liebe Duisburgerinnen, liebe Duisburger,

Unternehmensgründungen von IT-Weltkonzernen in einer Garage sind mittlerweile legendär. Mit innovativen Ideen, Risikobereitschaft und Unternehmergeist erfolgreich durchzustarten, das funktioniert auch in und für Duisburg. Unser Redaktionsteam hat sich deshalb auf die Suche nach Start-ups und deren Gründern gemacht. Sie haben Menschen gefunden, die die Rheumadiagnostik revolutionieren, ein Erfrischungsgetränk mit überraschender Wirkung herstellen, gesunde Snacks entwickeln und mit digitalen Werkzeugen Städte bei der Wärmeplanung unterstützen.

Es gibt immer mehr private Photovoltaik-Anlagen in Duisburg. Wer die Anlage mit einer Wärmepumpe kombiniert, macht sich langfristig unabhängig von steigenden Energiekosten. Die Stadtwerke Duisburg bieten dafür Komplettlösungen aus einer Hand. Und für alle Kundenkarten-Inhaber gibt es exklusive Herbstangebote.

Die sichere Existenz für den Lebensraum an den Nagel hängen: in Wanheimerort hat das Ehepaar Doan genau das für ihren Asialaden ChoMUI getan. „Made in Duisburg!“ erzählt, wie es dazu kam. Der Gewinner unseres Reisegewinnspiels kann dank schauinsland-reisen in die faszinierende Unterwasserwelt des Roten Meeres eintauchen und eine Woche in einem 5-Sterne-Hotel im ägyptischen Marsa Alam genießen. Ihre Stimme kennen Viele aus dem Radio: WDR-Moderatorin Katharina te Uhle spricht in „Anders gesagt!“ über das Backen und besondere Kuchenkreationen. Eine digitale Version unseres Magazins gibt es unter km780.de. Hier gibt es exklusiv eine weitere Start-up-Geschichte zum Thema Robotik.

Jetzt wünsche ich Ihnen aber erst einmal viel Spaß beim Lesen unserer Herbstausgabe.

Ihr

Marcus Wittig
Vorstandsvorsitzender der Stadtwerke Duisburg AG

Kampf gegen Rheuma

Den ersten Prototypen hat Markus Geffe [li.] allein entwickelt. Inzwischen ist auch KI-Entwickler Tobias Alfs bei Medirion an Bord.

Das Start-up Medirion will den Diagnoseprozess der chronischen Gelenkentzündung revolutionieren. Läuft alles nach Plan, könnte ein Großteil der Patienten beschwerdefrei leben.

Zum Termin in der Villa Anthropia trägt Markus Geffe Anzughose und Hemd, über der Stirn tanzt eine widerspenstige Haarsträhne aus der Reihe. „Eigentlich bin ich viel lieber in der Werkstatt“, sagt er beinahe entschuldigend. Der 35-Jährige ist jemand, der die Ärmel hochkrepelt und Probleme anpackt. Das hat er von seinem alten Chef. „Der war ein unglaublicher Macher“, erzählt er voller Bewunderung. „Von ihm habe ich gelernt: Wenn du dir viel vornimmst, erreichst du auch viel.“ Inzwischen fordert Geffe selbst eine mächtige Branche heraus: Mit seinem Start-up Medirion will es der Duisburger mit einer schweren Krankheit aufnehmen – und Fachärzten, Krankenkassen und Pharmaindustrie zeigen, dass „Rheuma-Patienten gar nicht erst Patienten werden müssen“.

Angefangen hat alles mit einer Diagnose in der Familie. Markus Gefes Onkel erkrankte an rheumatoider Arthritis, bald darauf zwei weitere Familienmitglieder. Und alle beschwerten sich über den langwierigen Prozess zur Erkennung der dauerhaften Gelenkentzündung, an der zwischen 0,5 und einem Prozent der Bevölkerung leiden – allein die Wartezeit auf einen ersten Termin beim Rheumatologen betrage aktuell sechs bis neun Monate, erzählt Geffe.

„Wenn du dir viel vornimmst, erreichst du auch viel.“

Markus Geffe

Das zerrt nicht nur an den Nerven. Tatsächlich spielt der Zeitfaktor bei Rheumapatienten eine große Rolle, denn meist schreitet die Krankheit in den ersten zwei Jahren am schnellsten voran. Nur bei frühzeitiger Behandlung können die Beschwerden in Schach gehalten werden.

Bei ersten Internetrecherchen stolperte Geffe über medizinische Studien, die eine einfache Lösung propagierten: Durch Messung der Handtemperatur können entzündete Gelenke erkannt werden – unkompliziert, nichtinvasiv. Als der Berater für Automobilkonzerne zu

Beginn der Corona-Pandemie in Kurzarbeit geriet, stieg er tiefer ein ins Thema Rheuma, anderthalb Jahre ging das so. „Und als ich Vollzeit zurück in meinen Job gegangen bin, war ich so angefixt, dass ich nicht mehr aufhören konnte“, erinnert er sich.

Künstliche Intelligenz hilft

Heute nutzt Geffe seine Expertise als Maschinenbauingenieur und Fahrzeugtechniker für sein Medizin-Start-up. Im Lauf seiner Karriere hat er sich unter anderem mit der bildgebenden Verarbeitung im autonomen Fahren beschäftigt, die gleiche Technik wendet er nun für die Erkennung von Rheuma an: „In beiden Fällen geht es um die Verarbeitung von Bilddaten mittels Künstlicher Intelligenz. Beim autonomen Fahren versucht die KI, Muster im Verkehr zu erkennen – Ampeln, Fußgänger usw. Bei Medirion versuchen wir, Muster im Wärmebild einer Hand zu erkennen.“

Das Ziel: Innerhalb von zwei Wochen nach dem Anfangsverdacht des Hausarztes und damit lange vor der abschließenden Diagnose durch Labortests, Röntgen-, MRT- und Ultraschallaufnahmen beim Rheumatologen soll die Rheumatoide Arthritis erkannt und die Degeneration der Gelenkinnenhaut bestenfalls angehalten werden. 70 Prozent könnten so beschwerdefrei leben – aktuell erreicht das nur jeder Zehnte der Betroffenen.

Einen Prototyp dafür hat Markus Geffe innerhalb von nur zehn Monaten im Alleingang in seiner Kellerwerkstatt entwickelt und auch gleich in einer eigenen präklinischen Studie unter der Aufsicht von Privatdozent Dr. Philipp Sewerin im Rheumazentrum Ruhrgebiet bewiesen, dass der Lösungsansatz aus der Theorie tatsächlich in ein funktionierendes Medizinprodukt überführbar ist. Das kleine Gerät passt noch auf den alten Küchentisch, der neue Prototyp kommt da schon wuchtiger daher. Mittlerweile steht ein gutes Dutzend 3D-Drucker an der Wand, auf dem Boden stapeln sich die Filament-Rollen. Sogar die Platinen fertigt Geffe selbst – neben dem Vollzeit-job. So kommt schnell eine Arbeitswoche von 60 bis 80 Stunden zusammen.

Hochschule Rhein-Waal als Partner

Auch die Anschubfinanzierung hat Geffe allein gestemmt: 100.000 Euro hat der Unternehmer schon in Medirion investiert, die Hälfte davon in Patente. Inzwischen unterstützen ihn neben der gemeinnützigen Anthropia GmbH mit ihrem Förderprogramm für Start-ups auch der stellvertretende Klinikdirektor der Rheumaklinik Herne, Dr. Sewerin, und KI-Entwickler Tobias Alfs als Co-Gründer. Richtig durchstarten will Geffe jetzt zusammen mit der Hochschule Rhein-Waal: Ein gemeinsamer Förderantrag ist gestellt, ab dem kommenden Jahr sollen dann im Rheumazentrum mehrere Studien durchgeführt werden, die nicht nur zeigen, dass das Gerät von Medirion zur Früherkennung von Rheuma taugt, sondern auch, dass, der Einsatz im Klinikalltag reibungslos läuft. „Mit solchen Tests kommen in der Regel neue Nutzerbe-

dürfnisse hinzu, die dazu führen, dass das Gerät modifiziert werden muss“, erklärt Professor Dr. Karsten Nebe, Experte für Usability Engineering und Digitale Fertigung an der Hochschule Rhein-Waal. Das sei nur ein Grund dafür, warum die Entwicklungszeit bei Medizinprodukten meist sechs bis acht Jahre beträgt.

Marktreife noch vor 2030

Auch die eingesetzte KI brauche für verlässliche Diagnosen einen großen Datensatz von möglichst vielen Probanden. „Die KI ist wie ein kleines Kind“, erklärt Markus Geffe dazu. „Man zeigt ihr Bilder und sagt: Das ist eine von Rheuma betroffene Hand und dies eine gesunde. Sag mir mal, was der Unterschied zwischen den Bildern ist.“

Aktuell hofft der Gründer, noch in diesem Jahrzehnt die Marktreife mit seiner Erfindung zu erreichen. Der Temperaturmesser könnte dann zum Beispiel in ausgewählten Apotheken zum Einsatz kommen und innerhalb von fünf Minuten Anhaltspunkte für eine Gelenkentzündung liefern. So würden Patienten schon lange vor dem ersten Termin beim Rheumatologen von der Früherkennung profitieren. Und nebenbei könnte auch die deutsche Wirtschaft entlastet werden: Arbeitsausfälle, Pflegekosten und andere Faktoren summieren sich laut Geffe auf Kosten in Höhe von sieben Milliarden Euro pro Jahr.

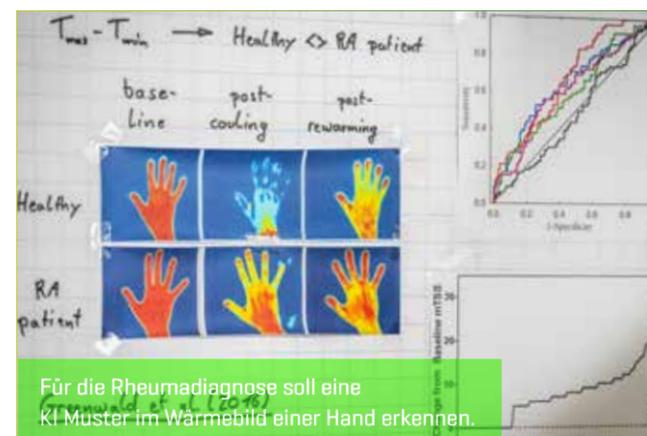
■ Mona Contzen

i FÖRDERUNG

Als Inkubator für grüne und soziale Start-ups hat die Anthropia gGmbH mit ihrem „Impact Factory“-Programm bereits über 200 Start-ups gefördert. Die mehr als 400 Gründerinnen und Gründer, die das von mehreren Partnerorganisationen getragene Stipendium für Social Entrepreneurs erhalten haben, profitieren dabei von Co-Working-Spaces auf dem Haniel-Gelände, Networking und verschiedenen Workshops. Weitere Infos unter: anthropia.de



Geffe ist einer von über 400 Stipendiaten der Anthropia gGmbH.



Für die Rheumadiagnose soll eine KI Muster im Wärmebild einer Hand erkennen.



Kellerwerkstatt: Wo heute 3D-Drucker stehen, fertigte Gefes Opa noch Schuhe.

Koala gegen den Kater

Ein Brüderpaar aus Duisburg hat ein Erfrischungsgetränk entwickelt, das gegen Beschwerden nach durchzechten Nächten helfen sollen. Die Idee kam nach einer Kolumbien-Reise.

Ruben und Timon Heymann sitzen in der Duisburger Studentenkneipe Finkenkrug. Der Kellner kommt zum Tisch und nimmt die Bestellung auf. Die beiden Brüder müssen keinen Blick mehr in die Karte werfen. Sie wissen, was sie trinken wollen. „Zweimal Luloco mit Guave“, sagt Ruben Heymann. Drei Minuten später stehen die Flaschen auf dem Tisch. Auf dem Etikett prangt ein putziger Koala. Ruben Heymann gießt das rötliche Getränk in sein Glas. Dann nimmt er einen Schluck Luloco. Der Name klingt exotisch. Dabei stammen das Rezept und die Idee aus Duisburg – von den Heymann-Brüdern.

Hey!Koala haben die beiden ihr Start-up genannt. Der eine Teil weist dabei auf die erste Silbe ihres Nachnamens hin. „Und in den Koala haben wir uns während einer gemeinsamen Reise durch Australien verliebt“, erklärt Timon Heymann. Die Geschichte hinter dem Firmennamen ist schnell

erzählt. Weiter ausholen müssen die beiden, wenn sie den Weg von der ersten Idee für ihr Erfrischungsgetränk bis hin zur Flaschenabfüllung beschreiben wollen. Alles begann mit einer Partynacht in Kolumbien. Ruben Heymann reiste im Jahr 2018 durch das südamerikanische Land. Er feierte auch in der Großstadt Medellín. „Und nach der Party bin ich mit einem üblen Kater aufgewacht“, sagt der 33-Jährige.

Ein Einheimischer sah den leidenden Deutschen – und wollte ihn mit einem Getränk wieder aufpäppeln. Der Kolumbianer nahm dafür das Püree der Lulo-Frucht, mischte es mit Wasser, Milch und Zucker und reichte Ruben Heymann ein Glas. „Der Kater war im Nu verschwunden“, erzählt der Duisburger. Zurück in Deutschland berichtete er seinem jüngeren Bruder von dem Erlebnis. Timon Heymann war begeistert. Er schaute sich in den Supermärkten in der Umgebung um – und fand

keine passende Alternative. „Also haben wir beschlossen, so ein Getränk selber herzustellen und dann auf den Markt zu bringen“, sagt Timon Heymann.

Die Brüder verbringen viel Zeit miteinander: Sie stehen gemeinsam in der Fankurve des MSV Duisburg, spielen auf dem Fußballplatz für den VfB Homberg III oder treffen sich auf Partys. Jetzt wollten die beiden zusammen ein Unternehmen gründen. Die Voraussetzungen stimmten: Ruben Heymann hatte sein Marketing-Studium abgeschlossen und machte sich Gedanken, wie sich die Produkte gut verkaufen lassen. Sein 28-jähriger Bruder brachte seine Erfahrung als Wirtschaftsprüfer mit ein und wurde damit zum Herrn der Zahlen.

Die Mango dominiert

Für die Entwicklung gingen die Gründer eine Partnerschaft mit einem Unternehmen aus Frankfurt am Main ein. Die Firma hatte sich auf den Import von exotischen Früchten spezialisiert und konnte daher auch Lulo-Püree besorgen. Die Brüder verbrachten fortan viel Zeit in der eigenen Küche, warfen immer neue Zutaten in den Mixer. „Letztendlich ist ein Getränk entstanden, in dem die Mango dominiert“, sagt Timon Heymann. Bitter schmeckt die erste Luloco-Sorte. Dafür enthält das Getränk viele Mineralstoffe wie Kalium, Calcium und Magnesium. „Eine Flasche deckt zudem hundert Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin C ab“, erklärt Ruben Heymann.

Als Mittel gegen Kater dürfen sie Luloco übrigens nicht verkaufen. Laut EU-Recht ist es untersagt, Lebensmitteln eine medizinische Wirkung zuzuschreiben. Und da ein Kater als Krankheit gilt, mussten sie sich etwas anderes einfallen lassen. Luloco ist ein fruchtsafthaltiges Erfrischungsgetränk. Dass das Getränk gegen Kater hilft, haben aber schon viele Freunde bestätigt. Wer am Abend viel Alkohol trinkt, entzieht dem Körper Wasser und damit Vitamine sowie Mineralstoffe. „Eine Flasche Luloco vor dem Schlafengehen kann das böse Erwachen am nächsten Morgen verhindern“, sagt Ruben Heymann.

„Also haben wir beschlossen, so ein Getränk selber herzustellen.“

Timon Heymann

2020 kam das Getränk auf den Markt. Die Kurve beim Absatz ging fortan nach oben. Das Start-up bietet neuerdings auch eine weitere Geschmacksrichtung an – auf Mango folgte Guave. Die Flaschenabfüllung verlagerten die gebürtigen Homberger ins ostfriesische Aurich. Ansonsten machen sie alles in Eigenregie. Sie klappern die Supermärkte ab, damit es Hey!Koala dort ins Sortiment schafft. An mehr als 20 Standorten sind sie schon vertreten. Ruben und Timon Heymann besuchen Messen, um die Marke bekannter zu machen. Und sie pflegen

FAIRES NETZWERK

Über das Netzwerk „My Fair Network“ hat Hey!Koala direkten Kontakt zu den Bauern und Produzenten des Lulo-Pürees in Kolumbien. So können die Duisburger die Arbeitsbedingungen überprüfen und Sorge tragen, dass alles menschenwürdig zugeht. Über das Netzwerk können sie auch sicherstellen, dass die Bezahlung der Bauern fair ist. Weitere Informationen: heykoala.de

die Social-Media-Kanäle ihres Unternehmens. Hilfe bekommen die beiden von ihren Eltern. Vater Thomas Heymann hat seinen Söhnen ein Lager besorgt. Mutter Sigrid Tappe-Heymann vereinbart mit Kunden die Termine. „Das ist für uns eine riesige Unterstützung“, sagt Timon Heymann, der wie sein Bruder weiterhin in Vollzeit arbeitet.

Neue Produkte im Blick

Auch wenn die Jungunternehmer mit ihren Hauptberufen und den Luloco-Getränken schon ausgelastet sind, machen sie sich noch Gedanken über neue Produkte. Auf seinen Reisen machte Ruben Heymann auch Station in Nicaragua. Dort probierte er eine sogenannte Horchata mit Mandelmilch und Tonkabohnen. Auch in Deutschland sieht Ruben Heymann einen Markt für dieses Erfrischungsgetränk. „Das Rezept liegt schon bei uns in der Schublade.“

■ Denis de Haas



Ruben (li.) und Timon Heymann präsentieren stolz ihr Getränk.



Unten: Ihre Verbundenheit zum Ruhrgebiet transportieren die beiden Brüder auf allen Werbemitteln.

Rechts: Erfrischung im Finkenkrug: Wenn die Gründer unterwegs eine Pause machen, greifen sie auch zur eigenen Flasche.





Echte Helden naschen keinen Zucker

Kerstin und David Herzmann haben eine gesunde Alternative zu Chips und Schokolade auf den Markt gebracht. In den Produkten ihres Start-ups Snackhelden verzichten sie auf Inhaltsstoffe, die nach Chemie klingen.

David Herzmann greift in eine Tüte und fischt eine braune Kugel heraus. Kaum hat der 32-Jährige den ersten Snackball mit einem Happes verzehrt, nimmt er sich auch schon den nächsten. Kerstin Herzmann sitzt neben ihrem Mann. Auch sie hält eine Tüte in der Hand. Die Duisburgerin nascht kleine Kugeln, die mit Kokos umhüllt sind. „Da bekomme ich beim Essen kein schlechtes Gewissen“, sagt die 31-Jährige. Kerstin Herzmann weiß, dass in der Kugel gesunde Inhaltsstoffe stecken. Schließlich hat sie gemeinsam mit ihrem Mann das Rezept entwickelt.

Gesunde Zutaten statt Chemie

Das Duisburger Ehepaar macht sein eigenes Nasch-Ding – und hat dafür das Start-up Snackhelden gegründet. Industriezucker kommt Kerstin und David Herzmann dabei nicht in die Tüte. Anstatt zu Chips oder Schokoladenriegel greifen sie zu Snackbällchen, deren Basis aus einer Dattelpaste und Hafermehl besteht. Bei der Sorte „Hazelnut & Berry“ stehen zudem Süßkartoffelmehl, Cranberries und Himbeeren auf der Zutatenliste. Für „Choc & Seeds“ verwenden die beiden Erdnussmus und Leinsamen. Und in der neuesten Variante mit dem Namen „Kokos & Cashew“ stecken, na klar, Kokosflocken und Cashewkerne. Dagegen fehlen in den Produkten Inhaltsstoffe, die nach Chemie klingen.



David und Kerstin Herzmann freuen sich auf ihre Snackhelden-Reise.

KLIMAPOSITIV

Auf den Verpackungen der Produkte prangt das Label „Klimapositive Landwirtschaft“. Das bedeutet, dass die Snackhelden durch eine Partnerschaft mit Landwirtschaftsexperten die regenerative Landwirtschaft unterstützen. Weitere Informationen gibt es unter: snackhelden.de



Oben: Die beiden Gründer unterhalten sich in der Lagerhalle ihres Partners Elandia.

Links: Für die Tüten gönnten sich die Snackhelden ein neues Design.



Dass die beiden bewusst naschen, ist auch in ihren Familiengeschichten begründet. Beide Väter sind an Typ-2-Diabetes erkrankt. „Wer sich in jungen Jahren gesund ernährt, kann im Alter davon verschont bleiben“, erklärt David Herzmann. Deshalb stand er mit seiner Partnerin oft in der Küche, rührte Zutaten zusammen und entwickelte eigene Snackrezepte.

Gut vorbereitet für den Startschuss

Weil es den Test-Essern aus dem Freundeskreis auch gut schmeckte, kamen die beiden Duisburger auf die Idee, ihre eigenen Produkte herauszubringen. Das nötige Fachwissen für eine Gründung war vorhanden. David Herzmann hat nach seinem Studium im Bereich „International Business Administration“ Erfahrungen im Bereich Online-Marketing gesammelt. Seine Frau baut Partnerschaften für ein Media-Agenturnetzwerk auf. Diese Kenntnisse, gepaart mit der gemeinsamen Leidenschaft fürs Snacken, sollten für den wirtschaftlichen Erfolg sorgen.

Doch seit der Gründung im Jahr 2020 mussten die beiden auch schon erleben, wie schwierig Unternehmertum sein kann. Kerstin Herzmann erinnert sich an den Tag,

an dem ein Transporter mit Snackhelden-Ware nicht bei einem Supermarkt ausliefern durfte.

„Wir hatten im Vorfeld alles geklärt, doch dann hat es für den Besitzer nicht mehr in den Zeitplan gepasst“, erklärt die Gründerin. Die Sorge bestand, dass ihr Mann und sie auf den Kosten sitzen bleiben würden. Letztendlich fand die Auslieferung doch statt, die Packungen kamen in die Regale.

„Da bekomme ich beim Essen kein schlechtes Gewissen.“

Kerstin Herzmann

Und doch hat die Anekdote die beiden Jungunternehmer zum Nachdenken gebracht. „Wir haben uns in der Anfangsphase sehr auf den Handel konzentriert“, gibt David Herzmann zu. „Dabei ist die Gastronomie ein sehr guter Hebel, um am Markt Fuß zu fassen.“ In der Branche läuft es für ihn und seine Frau gut. Immer mehr Mensen, Cafés und Restaurants bieten die Kugeln aus Duisburg an – und sorgen damit für Wachstum bei den Snackhelden.

Hat das Start-up im Jahr 2021 noch 600 Kilogramm seiner Produkte verkauft, war es 2022 schon die dreifache Menge. Das Logistikunternehmen Elandia musste für das Duisburger Start-up mehr Platz in seiner Lagerhalle freiräumen. Kerstin und David Herzmann haben den Partner in der Stadt Wassenberg gefunden, rund eine Autostunde von ihrem Zuhause entfernt. Der Hersteller der kleinen Kugel hat seinen Sitz in der Nähe im niederrheinischen Kempen.

„Irgendwann wollen wir unser eigenes Café führen. Und auf der Speisekarte sollen lauter Snackhelden-Produkte stehen.“

David Herzmann

Die Snackhelden wollen die Transportwege kurz halten – ganz im Sinne ihrer Firmenphilosophie. „Meiner Meinung nach sollte sich jedes produzierende Unternehmen nachhaltig engagieren“, sagt Kerstin Herzmann und ihr Mann ergänzt: „Wir wollen mit unseren Snacks nicht das Gleichgewicht unserer Welt durcheinanderbringen.“

Ein großer Traum

Was David Herzmann hingegen möchte, ist für frischen Wind in der Gastronomie zu sorgen. Seine Frau und er haben noch einen großen Traum: „Irgendwann wollen wir unser eigenes Café führen. Und auf der Speisekarte sollen lauter Snackhelden-Produkte stehen.“

■ Denis de Haas





Mit digitalen Werkzeugen zur

kommunalen Wärmeplanung

Kai Mainzer, David Fischer und Sven Killinger haben 2019 das Start-up greeninventory gegründet. Sie unterstützen mit ihren digitalen Werkzeugen Städte, Energieversorger und Netzbetreiber bei der kommunalen Wärmeplanung – auch in Duisburg.

Muss ich mir eine Wärmepumpe anschaffen oder wird mein Viertel bald an das Fernwärmenetz angeschlossen? Fragen wie diese sollen durch das Wärmeplanungsgesetz der Bundesregierung geklärt werden. Das Ziel ist, den Wärmeverbrauch in Deutschland bis 2045 klimaneutral zu gestalten. Mit dem Gesetz werden die Länder verpflichtet, sicherzustellen, dass Wärmepläne erstellt werden. In der Regel werden die Städte und Kommunen diese Aufgabe übernehmen. In einer Großstadt wie Duisburg soll die kommunale Wärmeplanung bis Mitte 2026 vorliegen. Federführend ist dabei die Stadt Duisburg. Die wichtigen technischen und inhaltlichen Grundlagen für diese Planung werden von der Duisburger Versorgungs- und Verkehrsgesellschaft (DVV), zu der auch die Stadtwerke Duisburg gehören, bearbeitet.

Die Unternehmen aus dem DVV-Konzern haben deshalb bereits mit umfangreichen Vorarbeiten für die Wärmeplanung Duisburgs begonnen. Unterstützung erhalten sie dabei von der greeninventory GmbH, einem Energie- und Softwareunternehmen aus Freiburg, das auf die Inventarisierung und Optimierung von Energiesystemen spezialisiert ist. „Für die Bürgerinnen und Bürger

wird die Wärmeplanung vor allem Orientierung bieten: Wenn jemand in einem Gebiet lebt, das in naher Zukunft an das Fernwärmenetz angeschlossen wird, muss er sich keine Wärmepumpe installieren. Gebiete, die nicht an die Fernwärme angeschlossen werden, können sich darauf einstellen und - mit möglichen Fördermitteln - ihre Heizung umrüsten. Wärmeplanung ist daher für uns als Wärmeerzeuger und Wärmeverteiler ebenso wichtig wie für die Bürgerinnen und Bürger“, sagt Andreas Gutschek, Vorstand Infrastruktur und Digitalisierung bei den Stadtwerken Duisburg.



Dr. Kai Mainzer,
Geschäftsführer von
greeninventory

Mit dem Digitalen Zwilling zu optimierten Energiesystemen

Das im Oktober 2019 gegründete Start-up greeninventory liefert Städten, Energieversor-

gern und Netzbetreibern digitale Werkzeuge für die Planung der Energiewende. „Mithilfe eines digitalen Zwillings wird die Stadt gebäudescharf dargestellt und der Energieverbrauch, Energieträger und erneuerbare Potenziale innerhalb des Gebiets transparent sichtbar gemacht“, erläutert Dr. Kai Mainzer, Geschäftsführer von greeninventory.

Für den Erfolg der Energiewende macht die Verfügbarkeit von Daten sowie deren sinnvolle Kombination und Interpretation einen entscheidenden Unterschied. Welcher Wärmeverbrauch besteht in den Stadtteilen und womit wird geheizt? Wie gestaltet sich die bestehende Netzinfrastruktur und welche Erzeugungsanlagen gibt es schon heute? Welche Potenziale zur Nutzung Erneuerbarer Energien, zum Beispiel durch industrielle Abwärme, Photovoltaik oder Geothermie existieren in einem Stadtteil? Lohnt sich die Investition in eine energetische Sanierung des Altbaubestands bei begrenztem Budget oder wäre der Aufbau eines kommunalen Fernwärmenetzes effektiver?

Das Hightech Spin-off greeninventory aus dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT) und dem Fraunhofer-Institut für Solare Ener-

i greeninventory

Die greeninventory GmbH ist eine 2019 gegründete Hightech-Ausgründung des Fraunhofer ISE und des KIT mit der Mission, die Energiewende in die Städte zu bringen. Dazu bietet greeninventory eine Software-as-a-Service-Plattform zur Inventarisierung, Analyse und Optimierung von kundenspezifischen Energiesystemen an.

giesysteme hat es sich zur Aufgabe gemacht, derartige Fragen datenbasiert zu beantworten. Grundlage dafür ist eine Software, mit der Energiesysteme in Städten einfach inventarisiert und mithilfe umfangreicher Algorithmen sowie der Planungsarbeit von Experten optimiert werden können. So hilft greeninventory Unternehmen und Kommunen dabei, ihre Energie- und Klimaziele einfacher, schneller und kostengünstiger zu erreichen.

Mit Hilfe der greeninventory-Software werden für die Wärmeplanung die Daten von insgesamt 97.000 Duisburger Gebäuden verarbeitet und analysiert. Hierzu nutzen die Freiburger Experten öffentliche zugängliche

Daten sowie bestehende Datensätze von Stadt, Netzversorger und Stadtwerken. Sensible Daten werden hierbei zu keiner Zeit veröffentlicht und nach Abschluss eines Projektes gelöscht. Der Gebäudebestand ließ sich so digital erfassen und visuell abbilden. Das bildet die Grundlage für die weiteren Schritte. Das Softwaretool ermöglicht dann die Zusammenführung dieser Daten mit Energiemodellen, Geodaten und Statistiken.

Potenzial für Erneuerbare, Abwärme und Gebäudesanierung

Im zweiten Schritt der Wärmeplanung werden alle lokal verfügbaren erneuerbaren Potenziale analysiert. Die Stadtwerke Duisburg nutzen derzeit insbesondere Erdgas für die Wärmeerzeugung im Fernwärmenetz. Durch die Datenanalysen können dann weitere Potenziale sichtbar gemacht werden. Das können zum Beispiel bereits geplante Großwärmepumpen sein oder die Nutzung von vorhandener Erdwärme über die Förderung von Tiefengeothermie. Auch die Potenziale für industrielle Abwärme bei Duisburger Unternehmen wird für den Wärmeplan erhoben und analysiert. Die

Potenzialanalyse wird zudem verdeutlichen, wie viel die Gebäudesanierung zur Wärmewende beitragen kann.

Die Software von greeninventory wurde bereits in mehr als 60 Projekten mit Energieversorgern, Netzbetreibern und Städten erfolgreich eingesetzt. Für ihre innovativen Ideen haben die drei Gründer Kai Mainzer, David Fischer und Sven Killinger mehrere Preise erhalten.

■ Thomas Kehler

Online mehr lesen!

Autonomes Fahren ist eines der großen Zukunftsthemen. Bei der DVV sind selbstständig fahrende Roboter des Leipziger Start-ups Security Robotics unterwegs, um das Konzerngelände zu bestreifen.

Besuchen Sie unser digitales Magazin: km780.de



Start-up-Messe im Landschaftspark

Mit Schwung steuert die garage DU, das verbindende Element zwischen Start-ups auf Auftragsuche und Unternehmen mit Innovationsdurst, auf ihren Höhepunkt zu: die Demo Night am Donnerstag, 26. Oktober, um 15.30 Uhr im Landschaftspark-Nord. Auf mehr als 700 Quadratmetern Innovationsmesse bringt Duisburg Business & Innovation als Veranstalter Unternehmen, Start-ups und das Innovations-Ökosystem zusammen. Panels zu Künstlicher Intelligenz (KI), Digitalisierung und New Work sorgen auf zwei Bühnen für neue Blickwinkel und liefern Impulse. Die Höhle der Löwen-Jurorin Diana zur Löwen stimmt mit ihrer Keynote auf mehr Impact ein.

Die Demo Night ist das Highlight des Duisburger Start-up-Jahres. Beim Pitch-Event im Mai hatte die garage DU innovative Start-ups mit Duisburger Unternehmen zusammengebracht. Seitdem wurden sieben Start-ups bei der Umsetzung konkreter Projekte begleitet.

Gewinnspiel: Unter allen Lesern, die die Frage „Wie viele Bewerbungen gab es dieses Jahr zur garage DU?“ richtig beantworten, verlosen wir 5x2 Tickets zur Demo Night. Schicken Sie uns bis zum 15.10.23 Ihre Antwort per E-Mail an garage@duisburg.business. Sie benötigen Tipps? Dann schauen Sie hier: garage-du.de

Energie und Wärme unabhängig selbst erzeugen

Die Zahl der Häuser mit eigenen Photovoltaik-Anlagen (PV-Anlage) wächst in Duisburg rasant. Wer die Anlage mit einer Wärmepumpe kombiniert, macht sich langfristig unabhängig von steigenden Energiekosten. Die Stadtwerke Duisburg bieten dafür Komplettlösungen aus einer Hand.

Die Energiewende ist seit Monaten das Topthema schlechthin. Die eigene Energiewende zu Hause ist mit Unterstützung der Stadtwerke Duisburg für alle umsetzbar. Auf immer mehr Dächern auch in Duisburg gehören Photovoltaik-Anlagen zum Stadtbild. Sie bedeuten für die Bewohnerinnen und Bewohner ein gutes Stück Unabhängigkeit in der Energieversorgung, denn der Strom vom eigenen Dach ist günstiger als der zugekaufte aus dem Stromnetz. Besonders effizient wird eine solche Anlage, wenn man sie maximal ausnutzt und den produzierten Strom nicht nur für den Verbrauch im Haushalt nutzt, sondern die Leistungsfähigkeit der Photovoltaik-Anlage intelligent kombiniert.

Zum Beispiel für den Betrieb einer Wärmepumpe, mit einer Wallbox zum Laden eines Elektroautos und zum Beladen eines Speichers, der Stromversorgung garantiert, wenn die Sonne nicht scheint. Die Stadtwerke Duisburg beraten Interessenten bei der Konzeption einer auf ihre Bedürfnisse perfekt abgestimmten Anlage.

Auch wenn es um Förderprogramme geht, sind die Stadtwerke Duisburg der kompetente Ansprechpartner. Sie unterstützen mit einer ausführlichen Beratung und helfen bei der Beantragung der Fördergelder. So kann die Anfangsinvestition in die Technik und ihre Installation durch

entsprechende Förderung deutlich verringert werden. „Wir beobachten die Entwicklungen genau, kennen die einzelnen Fördermöglichkeiten und unterstützen unsere Kundinnen und Kunden, die maximale Förderung zu bekommen“, sagt Andreas Burchert, Leiter des Teams für Erneuerbare Energien und Elektromobilität bei den Stadtwerken Duisburg. Die Stadtwerke Duisburg haben zudem auf ihrer Internetseite umfassende Informationen für den Einstieg in die Stromerzeugung auf dem eigenen Dach zusammengestellt: [swdu.de/pv](https://www.swdu.de/pv)

„Wir gehen gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden den nächsten großen Schritt in Richtung Energiewende vor Ort.“

Andreas Burchert

Die Amortisationszeit einer eigenen PV-Anlage sinkt, je mehr Strom selbst verbraucht wird. „Wer vom Verbrennungsmotor auf ein Elektroauto umsteigt, kann damit die Eigennutzung des Stroms deutlich steigern, denn das Auto speichert den produzierten Strom mit seiner Batterie, ebenso, wie es ein

klassischer Speicher der Photovoltaik-Anlage kann“, erklärt Christopher Locke, Energieberater bei den Stadtwerken Duisburg und Experte für Photovoltaik. Damit das Auto jederzeit bequem zu Hause geladen werden kann, bieten die Stadtwerke Duisburg auch die Installation einer eigenen Wallbox als Strom-Tankstelle für Zuhause an. Ganz neu im Leistungskatalog des lokalen Energiedienstleisters ist seit Kurzem auch ein eigener Ladestrom-Tarif. Damit kann das Auto besonders kostengünstig mit Strom aus dem Netz geladen werden, auch wenn die Sonne einmal nicht ausreichend scheint, um den Elektroflitzer zu betanken. Alle Informationen zum Ladestromtarif gibt es hier: [swdu.de/pswallbox](https://www.swdu.de/pswallbox)

In den kommenden Jahren werden viele Eigenheimbesitzer ihre Heizungsanlagen umstellen müssen, um auf fossile Brennstoffe wie Gas bei der Wärmeerzeugung zu verzichten. Die Neuerungen im Gebäude-Energie-Gesetz, das vielen als „Heizungsgesetz“ bekannt ist, verlangen es so. Für viele Gebäude wird dann eine Wärmepumpe zur neuen Heizungsanlage werden. Auch hier sind die

Stadtwerke Duisburg der erste Ansprechpartner, wenn es darum geht, diese Umstellung der Heizungsanlage zu planen und durchzuführen. „Es gibt verschiedene technische Umsetzungen einer Wärmepumpe. Welche die richtige für eine Immobilie ist, welchen Wärmebedarf ein Haus hat und wie die Wärmepumpe am besten betrieben wird, das finden wir gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden heraus und gehen so gemeinsam mit ihnen den nächsten großen Schritt in Richtung Energiewende vor Ort“, erklärt Andreas Burchert.

Wärmepumpe ist nicht gleich Wärmepumpe. Die folgenden Arten sind die gängigsten.

Luft-Wasser-Wärmepumpen

Diese Wärmepumpen nutzen die Umgebungsluft als Wärmequelle und eignen sich gut für die Heizung von Häusern und Gebäuden. Sie sind einfach zu installieren und erfordern nur wenig Platz.

Sole-Wasser-/Erdwärmepumpen

Diese Wärmepumpen nutzen die Erdwärme als Energiequelle. Sie sind besonders effizient, da die Erdtemperatur das ganze Jahr über relativ konstant bleibt.

Wasser-Wasser-Wärmepumpen

Diese Wärmepumpen nutzen das Grundwasser als Energiequelle und eignen sich für größere Gebäude oder Gebäude in der Nähe von Seen oder Flüssen.

Grundsätzlich können alle drei Arten für bestehende Gebäude eingesetzt werden. Sie unterscheiden sich aber deutlich in Effizienz, Installationsaufwand, Kosten und anderen Punkten. Und nicht alle Wärmepumpen-

Die Stadtwerke Duisburg liefern Lösungen für Wärmepumpen, PV-Anlagen und Wallboxen – alles aus einer Hand.



arten sind auf allen Grundstücken umsetzbar. Eine erste Einschätzung, ob eine Wärmepumpe für die eigene Immobilie nutzbar ist, erfahren Interessenten mit Hilfe des Wärmepumpen-Checks, den die Stadtwerke Duisburg entwickelt haben: [swdu.de/waermepumpe](https://www.swdu.de/waermepumpe)

Auf dieser Internetseite hat der lokale Energiedienstleister außerdem alles Wissenswerte rund um die Heizung der Zukunft zusammengestellt.

Natürlich gibt es bei der Installation einer Wärmepumpe ebenfalls zahlreiche Möglichkeiten, auf Fördertöpfe zuzugreifen. Bis zu

40 Prozent der Investitionssumme für die Installation einer Wärmepumpe können aktuell so vom Staat gefördert werden. Welche Programme zur Verfügung stehen und wie man einen entsprechenden Antrag stellt, das wissen die Energieberaterinnen und -berater der Stadtwerke Duisburg. Sie sind erreichbar unter der Telefonnummer **0203 604 111 (Mo. - Fr. 8 bis 16 Uhr)**. Die Expertinnen und Experten der Stadtwerke Duisburg helfen den Menschen in Duisburg, ihre ganz persönliche Energiewende zu Hause zu schaffen.

■ Felix zur Nieden

i WEITERE INFORMATIONEN

Die Sparkasse Duisburg bietet zur Finanzierung von Photovoltaik-Anlagen seit Kurzem vergünstigte Kredite an. Mit den Solar-Krediten können sich jetzt auch Kundinnen und Kunden ohne Eigenkapital eine PV-Anlage anschaffen. Der Darlehensbetrag kann zwischen 10.000 Euro und 50.000 Euro liegen. Der Sollzinssatz [Konditionen freibleibend] ist bonitätsabhängig und beginnt bei 5,58 Prozent. Informationen gibt es unter: [sparkasse-duisburg.de/solar-kredit](https://www.sparkasse-duisburg.de/solar-kredit)

Einfach mal **ABTAUCHEN**

Wie ein ferner Planet wirkt die Unterwasserwelt des Roten Meeres vor der Küste von Marsa Alam. Zwei glückliche Gewinner können hier Begegnungen der etwas anderen Art erleben und in Ägyptens Badewanne ausgiebig entspannen.

Ein Wald aus bizarren Verästelungen leuchtet mal intensiv gelb, dann plötzlich pink und violett. Schwerelos treibt ein unförmiger Dugong – eine seltene Seekuh – in absoluter Stille vorbei. Glitzernde Strahlen durchdringen, tausendfach gebrochen, pfeilgerade die Dunkelheit. Was ganz nach einem Lichtjahre entfernten Planeten klingt, ist in Wahrheit Ägyptens Badewanne: Selbst im Herbst und Frühling ist das Rote Meer vor der Küste von Marsa Alam behagliche 25 Grad warm, nicht einmal im Winter fallen die Wassertemperaturen unter die 20-Grad-Marke. Etwa 240 verschiedene Korallen- und mehr als 100 Fischarten fühlen sich hier wohl, locker kann die Region mit den berauschenden Unterwasserwelten der Malediven oder Seychellen mithalten. Dabei ist Marsa Alam fast exklusiver, vielleicht sogar einen Hauch exotischer als die Urlaubsparadiese am anderen Ende der Welt.

Ein echter Geheimtipp

Denn das verschlafene Fischerdorf knapp 300 Kilometer südlich vom bekannten Ferienort Hurghada hat sich erst in den letzten zwanzig Jahren ganz langsam zu einer idyllischen Wüstenoase für sonnenhungrige Urlauber und Taucher entwickelt – und gilt auch jetzt noch als vergleichsweise ruhiger Geheimtipp. In den bildschönen Buchten, die sich Kilometer um Kilometer aneinanderreihen, gibt es feinen Sand, glasklares Meer in fotogenen Türkistönen und Ruhe unter Palmen statt Trubel am Strand. Selbst die Weltklasse-Tauchplätze im Roten Meer weisen

Besucherzahlen auf, die anderswo spätestens seit den achtziger Jahren passé sind: intakte Riffe, weitgehend unberührt von den Massen. Und brandneue Hotels wie das Sunrise Anjum Resort Marsa Alam, das im kommenden Winter eröffnet wird, bieten nicht nur modernen 5-Sterne-Luxus im edlen Boho-Ambiente, sondern kommen auch gleich mit eigenen Hausriffen daher, in denen die Gäste ganz ungestört nach Herzenslust schnorcheln können.

Weißer Lagunenstrände

Sonne tanken, abschalten, abkühlen ist hier die Devise. Fast automatisch stolpert man dabei von den weißen Lagunenstränden in die faszinierende Unterwasserwelt hinein, so nah liegen die naturbelassenen Riffe am Ufer. Man zieht einfach Schwimmflossen und Tauchermaske an, schwimmt ein paar Züge oder springt gleich vom Steg in die Wellen – und landet in einer knallbunten Welt. Unvermittelt schwimmen bunte Clown- und Feuerfische durch farbenprächtige Korallengärten, Delfine gleiten elegant vorbei, Meeresschildkröten zwischen mühelos mit nur einem einzigen Paddelschlag davon. Sogar Dugongs, die seltenen Seekühe, ziehen wie liebenswerte Staubsauger über die Seegraswiesen in der Bucht

von Marsa Murena und tauchen vor den filmreifen Traumstränden der geschützten Hamata-Inseln. Auch zum Dolphin House, in dem sich regelmäßig gerne mal bis zu 150 neugierige Delfine tummeln, oder den Haien an den spektakulären Steilwänden des Elphinstone Reef werden Bootsausflüge angeboten.

Zurück am Strand lässt der Ruhepuls nicht lange auf sich warten. Das Salz trocknet auf der Haut, leise plätschern die Wellen, die Farben glühen in der Sonne. Sandkörner kann man aber auch in der Arabischen Wüste zählen. Denn nur etwa 50 Kilometer südlich von Marsa Alam beginnt die karge, wüstengelbe Weite des Wadi-al-Gimal-Nationalparks, dessen Mangrovenwälder direkt ans Rote Meer reichen. Durch das „Tal der Kamele“, so die wörtliche Übersetzung, schaukelt man im Jeep oder ganz gemächlich – und stilecht – auf dem Rücken eines Kamels an felsigen Hängen, Wüstendatteln und Akazien vorbei. Wilde Affen leben hier, aber auch unzählige Wüstentiere. Sogar gefährdete Arten wie die Dorkasgazelle oder der Nubische Steinbock können mit etwas Glück beobachtet werden.

Und man wäre nicht in Ägypten, wenn nicht hier und da eine archäologische Stätte zur Zeitreise in die Antike einladen würde: Tempel aus römischer Zeit, eine komplette historische Bergbausiedlung und uralte Smaragdminen liegen nachmittags im fotogenen Wüstenlicht.

Tagestouren führen auch zum Horus-Tempel von Edfu, einer der am besten erhaltenen Kultstätten des Landes, und zum Fel-sentempel von König Sethos I. in der antiken Siedlung El-Kanais. Etwa vier Stunden braucht der Bus von Marsa Alam zu den weltberühmten Bauwerken und Fel-sengräbern der Pharaonen in Luxor. Man kann sich stattdessen aber auch für die lebendigen Traditionen in der Hotel-

nachbarschaft entscheiden: Pünktlich zum Sonnenuntergang zieht der Duft von Kaffee und frisch gebackenem Fladenbrot durch die Wüste. In den Beduinendörfern lodern Lagerfeuer für ein BBQ unter dem klaren, dicht besetzten Sternenhimmel – Alltag für die Bewohner, eine fremde, fantastische Welt für die Besucher.

■ Mona Contzen

schauinsland reisen Gewinnspiel

Gemeinsam mit schauinsland-reisen verlosen wir eine Woche Urlaub für zwei Personen in Ägypten. Verbringen Sie sieben Nächte in einem Doppelzimmer Superior mit all-inclusive im **SUNRISE Anjum Resort Marsa Alam** und Flug ab/bis Deutschland.

Das neu erbaute 5-Sterne-Hotel wird im Winter 2023/24 seine ersten Gäste willkommen heißen und begeistert mit einer modernen Ausstattung im edlen Bohemian-Stil. Die Lage des SUNRISE Anjum Resorts ist traumhaft – es befindet sich direkt am hoteleigenen Lagunensandstrand in der Nähe des Küstenortes Marsa Alam. Schnorchler und Taucher können im vorgelagerten Hausriff die bunte Unterwasserwelt des Roten Meeres entdecken. Aktivität und Entspannung im Einklang, dafür steht das gesamte Resort. Vier verschiedene beheizbare Pools, Animationsprogramm für kleine und große Gäste sowie exquisite kulinarische Angebote in mehreren À-la-carte- und einem Hauptrestaurant verwöhnen Körper, Geist und Seele.

Wer gewinnen möchte, kann ganz einfach auf unserer Gewinnspielseite [swdu.de/reise](https://www.swdu.de/reise) teilnehmen. Der Teilnahmechluss ist der 17.11.2023.

KILOMETER 3.777

So weit ist es von Duisburg bis zum idyllischen Urlaubsort Marsa Alam am Roten Meer. Die Flugzeit ab Düsseldorf beträgt rund fünf Stunden.



Mitarbeiter der DVV mbH und ihrer Tochtergesellschaften sowie aller beteiligten Unternehmen können nicht teilnehmen. Die Reise kann ab Hotelöffnung (Winter 2023/24) bis zum 31.10.2024 (letzter Rückreisetag) angetreten werden. Die Terminvergabe erfolgt nach Rücksprache und Verfügbarkeit. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung oder Weitergabe an Dritte ist nicht möglich.





Stadtwerke Sommerkino Erfolgreiches Jubiläum

Zum 25. Mal fand in atemberaubender Industriekulisse das Open-Air-Kino statt, das seit 2007 den Namen Stadtwerke Sommerkino trägt. Vom 12. Juli bis 20. August 2023 hieß es wieder „Film ab!“ mit Biergarten und Live-Musik. Und auch die Jubiläumsausgabe des Stadtwerke Sommerkino war ein voller Erfolg: in über sechs Wochen besuchten 39.165 Filmfreunde an 40 Spielterminen die einzigartige Kino-Location im Landschaftspark Nord. Die Auslastung lag in diesem Jahr bei hervorragenden 92 Prozent: wie in den Vorjahren ein deutscher Spitzenwert.

Auch die Stadtwerke-Kundenkarten-Tage kamen wieder gut an. Jeden Donnerstag wurden außerdem 3 mal 2 Tickets für ausgesuchte Filme in der Folgeweche verlost. Wer noch keine Kundenkarte besaß, konnte diese direkt vor Ort beantragen. Das Stadtwerke Duisburg Ticket-Gewinnspiel fand in diesem Jahr ebenfalls wieder statt: 3.750 Filmfans bewarben sich im Internet um die 3 x 2 VIP-Tickets, die pro Film verlost wurden. „Auch mit der Jubiläums-Ausgabe sind wir sehr zufrieden! Das Sommerkino wurde wie immer gut angenommen, unsere Kunden konnten sich mit der Kundenkarte an besonderen Angeboten erfreuen und wir freuen uns auch zukünftig Möglichmacher des Sommerkinos zu sein“, erklärt Daniel Paschke, Teamleiter Marketing der Stadtwerke.

Ausgestorben heißt für immer: Audio-Rallye stellt Artenschutz in den Fokus

Schwarz-weißer Vari, Mangarahara-Buntbarsch und Ostafrikanischer Bongo. Neben ungewöhnlichen Namen eint diese Tiere eine traurige Gemeinsamkeit – sie alle sind hochbedroht und die Letzten ihrer Art. Ihre Geschichten und die vieler weiterer gefährdeter Tierarten stellt der Zoo Duisburg im Rahmen der kostenfreien Audio-Rallye „Artenschutz“ in den Fokus.

Am Ende von jeder der 11 kurzen Geschichten warten Fragen auf die Zuhörenden, die es allein oder gemeinsam zu lösen gilt – und das in zwei Schwierigkeitsstufen, jeweils für Erwachsene und Kinder. Somit ist das Hörerlebnis für die ganze Familie geeignet.

Um den Geschichten lauschen zu können, wird ein internetfähiges Smartphone benötigt, mit dem QR-Codes an den jeweiligen Gehegen abgescannt werden. Das Mitbringen von Kopfhörern wird empfohlen. Alle weiteren Informationen gibt es unter: zoo-duisburg.de



Der DVV-Konzern sucht Auszubildende für 2024

Bereits jetzt suchen die ausbildenden Unternehmen im DVV-Konzern, zu dem auch die Stadtwerke Duisburg AG, die Duisburger Verkehrsgesellschaft AG, die Zoo Duisburg gGmbH und die octeo MULTISERVICES GmbH gehören, für den Ausbildungsbeginn im September 2024 wieder neue Auszubildende. Der DVV-Konzern ist einer der größten Ausbildungsunternehmen in der Stadt Duisburg. Anfang September starteten 44 junge Menschen ihre Ausbildung im Konzern, fünf weitere haben ihre Ausbildung bereits am 1. August begonnen. Sieben junge Menschen kombinieren ihre Ausbildung mit einem dualen Studium. In allen Ausbildungsjahrgängen werden damit aktuell 122 Auszubildende beschäftigt.

Folgende Ausbildungen bietet der DVV-Konzern an:

- IT-Systemelektroniker [m/w/d]
- Industriekaufleute [m/w/d]
- Kaufleute für Büromanagement [m/w/d]
- Fachinformatiker Anwendungsentwicklung [m/w/d]
- Elektroniker für Betriebstechnik [m/w/d]
- Industrie- und Anlagenmechaniker [m/w/d]
- Tierpfleger Fachrichtung Zoo [m/w/d]
- Tischler [m/w/d]
- Geomatiker [m/w/d]
- Tiefbaufacharbeiter [m/w/d]

Zusätzlich bietet der DVV-Konzern duale Studiengänge in folgenden Berufen an:

- Industriekaufleute [m/w/d] mit berufsbegleitendem Studium zum Bachelor of Business Administration an der FOM Duisburg
- Elektroniker für Betriebstechnik [m/w/d] in der Kooperativen Ingenieur-ausbildung zum Bachelor of Engineering an der Hochschule Ruhr West in Mülheim an der Ruhr

Interessenten können sich bevorzugt online bewerben:

dvv.de/karriere/stellenangebote

Stadtwerke zahlen 430.000 Euro Gassparprämien

Mitten in der Energiekrise setzten die Stadtwerke Duisburg ihren Kundinnen und Kunden einen extra Anreiz, um Gas einzusparen: Wer seinen Vorjahresverbrauch der Monate November 2022 bis April 2023 um mindestens 10 Prozent reduziert, bekommt eine Bonuszahlung von 150 Euro direkt aufs Konto. Wem es gelingt sogar mindestens 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr einzusparen, erhält gleich 300 Euro Gassparbonus.

Rund 2.000 Kundinnen und Kunden meldeten sich und ihren Haushalt an und dokumentierten ihre Zählerstände. Mehr als 1.600 von ihnen haben die Sparziele erreicht und sich so eine Bonuszahlung gesichert. Insgesamt zahlen die Stadtwerke Duisburg rund 430.000 Euro an ihre sparsamen Kundinnen und Kunden zurück. „Die Teilnehmenden konnten im Durchschnitt rund 25 Prozent des Vorperiodenverbrauchs und insgesamt über 6 Gigawattstunden Erdgas einsparen. Ein toller gemeinsamer Erfolg!“, freut sich Christian Theves; Abteilungsleiter Privat- und Gewerbekundenvertrieb bei den Stadtwerken Duisburg. Die Einsparergebnisse bedeuten zugleich einen echten Beitrag zum Klimaschutz. So konnten durch die Einsparungen rund 1.000 Tonnen CO₂-Emissionen eingespart werden.

TERMINE

21.10.2023

Best of Queen

„Break Free“ ist die ultimative Queen-Tribute-Show. Sie rekonstruieren die Live-Auftritte der britischen Supergroup so originalgetreu wie möglich. Dafür haben sich die vier Musiker über Jahre bis in die kleinsten Details eingearbeitet. Herausgekommen ist eine beeindruckende Live-Show höchster Qualität, die durch mitreißende Spielfreude ihre Zuschauer europaweit begeistert.

duisburglive.de

29.10.2023

Das große Duisburger Kürbisfest

In der Duisburger Innenstadt wird auf dem Areal der Königs- und Kuhstraße am Sonntag, den 29. Oktober, ein buntes Programm geboten.

duisburgkontor.de/events/kuerbisfest

16.11. – 30.12.2023

Weihnachtsmarkt Duisburg 2023

Alljährlich zur Vorweihnachtszeit verwandelt sich die Duisburger Innenstadt in ein stimmungsvolles, glitzerndes Lichtermeer mit weit über hundert liebevoll dekorierten Holzhütten, festlich geschmückten Tannen und allerlei Lichtinstallationen. Die zauberhafte Stimmung auf dem Weihnachtsmarkt leitet für viele die schönste Zeit des Jahres ein.

duisburger-weihnachtsmarkt.de

Impressum

Herausgeber: Stadtwerke Duisburg AG, Postfach 10 13 54, 47013 Duisburg; magazin@stadtwerke-duisburg.de

Redaktion: Ingo Blazejewski [V. i. S. d. P.], Thomas Kehler, Felix zur Nieden

Kreation: Stephan Funke

Ausgabe: Oktober 2023

Mitarbeit an der Ausgabe: Mona Contzen, Denis de Haas

Fotografie: Michael Neuhaus [Titel, S. 3 -11, S. 18-22, S. 23], Daniel Tomczak [S. 3, S. 24], istockphoto [S. 12, S. 14-15], Getty Images [S. 13] schauinsland-reisen [S. 3, S. 15], Zoo Duisburg [S. 16]

Druck: IF Publication Service Digitale Medien GmbH, Viersen Auflage 244.000

Distribution: DBW Werbeagentur GmbH, Bochum

Über das Glück zu kündigen

Mai und Uli Doan verzichten auf Karriere und erfüllen sich stattdessen mit dem ChoMUi, einem Asialaden in Wanheimerort, ihren Lebenstraum.

Lange waren Sojasauce und Instantnudeln der große Traum von Mai und Uli Doan. Für ihn kündigten sie mitten in der Corona-Pandemie ihre gut bezahlten Jobs, opferten all ihre Ersparnisse, verschuldeten sich. Zwei Jahre nach der Eröffnung des ChoMUi, eines Lebensmittelmarktes für asiatische Produkte und Esskultur, arbeitet das Paar 14, manchmal 15 Stunden am Tag, Sieben Tage die Woche. Für weniger Geld. Trotzdem sind beide jetzt zufriedener. „Wenn wir in den Laden kommen, sind wir zu Hause“, sagt Uli.

„Andere kaufen sich ein Reihenhaus, wir haben uns mit dem Laden unsere Zukunft gekauft.“

Uli Doan

Das ChoMUi ist mehr als nur ein Asialaden. Es ist Herzblut und Leidenschaft. Wer von der Straße am Marktplatz von Wanheimerort durch die großen Schaufenster sieht, denkt zuerst an ein Café. Holztische stehen hier, in der Vitrine neben der Kasse liegen frische Sesambällchen und luftige Frühlingsrollen. Schon mit elf hat Mai ihrer Mutter in der Küche geholfen, als Sales Managerin einer Chemiefirma jettete sie um die Welt und schickte Uli Fotos – natürlich vom Essen. Mittlerweile hat die 42-Jährige nach 15 Jahren im Vertrieb das Businesskostüm gegen eine schwarze Küchenschürze getauscht und kocht die Gerichte von ihren Reisen und die vietnamesischen Rezepte ihrer Mutter und Oma in Duisburg nach. „Meine gebratenen Nudeln müssen bunt sein, mit viel Gemüse. Wie bei Mama zu Hause“, sagt sie.

In der Profi-Edelstahlküche hinter dem modernen, großzügig gestalteten Laden gießt Mai Kokosmilch zu den pürierten Mungobohnen im Mixer. Am Kühlschrank hängt eine To-Do-Liste, aber Mai wirkt tiefenentspannt. „In meinem alten Job habe ich nur aus



Uli (li.) und Mai Doan im Zentrum ihres Glücks – dem ChoMUi.

Koffern gelebt, jetzt bin ich angekommen“, sagt sie mit einem breiten Lächeln. „Im Vertrieb war alles so oberflächlich, es gab nur noch Druck.“ Auch Zahntechniker Uli musste „nur noch powern; es ging nur darum, Geld zu machen“. Dann kam Corona, Homeoffice, 24 Stunden am Tag die enge Wohnung. Also suchten die beiden nach einer neuen Wohnung und sahen sich bei der Gelegenheit auch gleich nach einem Ladenlokal um.

Ohne Netz und doppelten Boden

Konzepte für die Selbstständigkeit – einen Laden, ein eigenes Café, ein Bistro – hatten die beiden schon lange in der Schublade. „Immer wenn wir essen waren, haben wir alles auseinandergenommen. So würden wir das nicht machen, das kann man besser...“, erzählt Mai schmunzelnd. Das Paar ergänzt sich gut. Uli ist durch frühere Jobs mit Warenwirtschaftssystemen vertraut, Mai Experte für Vertrieb und Marketing. Trotzdem war die Kündigung der sicheren Festanstellung ein Wagnis ohne Netz und doppelten Boden: Im Dezember 2020 unterschrieben sie den Mietvertrag für das Ladenlokal in Wanheimerort, im Corona-Sommer 2021 – nach einer schlaflosen Nacht – dann die Eröffnung. Kaum gab es die ersten Stammkunden, machten ihnen die Krisen des letzten Jahres Probleme.

„Andere kaufen sich ein Reihenhaus, wir haben uns mit dem Laden unsere Zukunft gekauft“, sagt Uli, der zusammen mit seiner Frau alle Ersparnisse in die neue GmbH investiert hat. „Im letzten Sommer dachten wir, wir müssen zumachen. An unserer Entscheidung haben wir aber nie länger als einen halben Tag gezweifelt.“ Ab dem Winter 2022 ging es dann tatsächlich bergauf. Ein Kunde brachte das Ehepaar auf die Idee, ihre Produkte auf Märkten zu verkaufen. Auch zwei asiatische Restaurants ließen sich inzwischen mit Lebensmitteln und hin und wieder ein paar selbstgemachten Leckereien beliefern, erzählt Mai Doan und drückt prüfend auf die Cha Lua, eine Art vietnamesischer Mortadella, die ihr Vater immer gerne mochte und die jetzt sorgsam in Bananenblätter gewickelt im Dampfgarer liegt. >



> Es macht sie stolz, wenn sie die Liebe zur Küche ihres Heimatlandes nicht nur den deutschen Kunden vermitteln kann, sondern auch Vietnamesen ihre hausgemachten Spezialitäten mögen.

Was wirklich wichtig ist

„Klar, 90.000 Euro im Jahr hat man nicht mehr. Aber ich habe mich gefragt: Wie viele Schuhe und Taschen brauche ich eigentlich? Und gemerkt, dass es auch mit weniger geht“, meint Mai. „Wir haben jetzt ein ganz anderes Verhältnis zum Leben. Die Arbeit ist viel menschlicher, man lernt so viele nette Leute kennen.“ Da ist zum Beispiel der Zahnarzt, der mit seinem Auto mitten auf der Kreuzung hält, um Uli zur leckeren Pho Bo, einer vietnamesischen Nudelsuppe mit hausgemachten Rinderbällchen, zu gratulieren. Oder das ältere Paar, das im Auto ein paar Snacks knabbert und dann noch einmal zurückkommt, um

Nachschub zu kaufen. Die Stammkunden, die telefonisch vorbestellen und gleich drei Tupperdosen mitbringen.

„Wie viele Schuhe und Taschen brauche ich eigentlich?“

Mai Doan

Süßer vietnamesischer Kaffee dampft auf dem Tisch. Daneben liegt eine laminierte Karte, die Toppings fürs „Croffle Frühstück“ auflistet, eine koreanische Mischung aus Croissant und Waffel. Fürs Mittagessen bereitet Mai, die im Alter von acht Jahren mit ihrer Familie nach Deutschland kam, immer nur ein Gericht zu, mal chinesisches, mal japanisch, vietnamesisch oder thailändisch. Die Rezepte testet sie in ihrer Frei-

zeit. Dazu gibt es kleine unkomplizierte Snacks und Instantuppen, die die Inhaberin auf Wunsch mit frischen Zutaten nach Wahl zur vollwertigen Mahlzeit verfeinert. Anfangs haben die Doans abends zu Hause die Reste des Tages gegessen, heute bleibt kaum mal etwas übrig – auch wenn nicht jede asiatische Köstlichkeit in Duisburg gleich gut ankommt.

„Die Frühlingsrollen sind das Sonnenstudio, der Mungobohnenkuchen ist der Friseursalon“, sagt Mai heute und lacht. „Jedes Gericht hat seine Stammkunden.“ Und die kommen nicht nur aus der unmittelbaren Nachbarschaft des ChoMUI, das übersetzt ganz einfach „Markt von Mai und Uli“ bedeutet. Was Mai Doan in ihrer Küche zaubert, findet auch über die Grenzen von Wanheimerort hinaus seine Fans, zum Beispiel bei der DoKomi, Deutschlands größter Anime- und Japan-Expo in Düsseldorf. Das Catering ist für sie

KILOMETER 9.734

Diese Distanz trennt das ChoMUI in Duisburg von Mai Doans Geburtsort Bien Hoa in der Nähe von Ho-Chi-Minh-Stadt. Viele Rezepte hat die Ladeninhaberin und Köchin aus ihrer vietnamesischen Heimat mitgebracht.



und ihren Mann neben dem Cafébetrieb und dem Umsatz im Laden ein kleines Extra, das Spaß macht. Doch irgendwann wollen die beiden mit einem zweiten Supermarkt expandieren oder vielleicht einen eigenen Foodtruck haben.

Tante-Emma aus Fernost

Bis es so weit ist, halten die Doans vor allem in ihrem asiatischen Tante-Emma-Laden den Servicegedanken hoch. Sie begleiten ihre Kunden durch die Regale voller Tee, Süßigkeiten, Saucen und Pasten, erklären, welche der acht Sorten Sojasauce für den

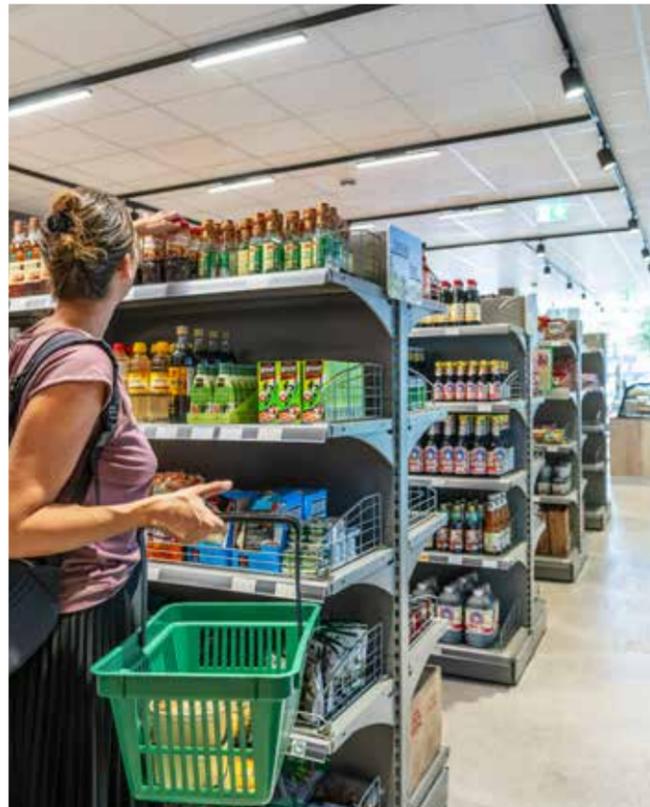
gewünschten Zweck die richtige ist, helfen [auch auf ihrer Internetseite] mit authentischen Familienrezepten weiter. Auf 200 Quadratmetern findet nahezu jedes asiatische Land seinen Platz: Es gibt eine Japan-Ecke, Korea- und Thailand-Regale.

Ausgefallene Produkte wie das Durian-Eis oder den Milchfisch sucht man anderswo vergeblich. Auch einem jungen Start-up, das Ramen-Suppen vertreibt, den Mangas einer Duisburger Zeichnerin und lokalem Honig aus Wanheimerort bieten die Doans Regalfläche.

Uli steht an der Kasse und zeichnet große Tüten voller Chilischoten aus. Gestern, am Sonntag, sind die Unternehmer um vier Uhr früh aufgestanden, um Reispapier, Nudeln und japanische Limonaden auf dem Flohmarkt zu verkaufen. Müde wirkt keiner von beiden. „Es ist ja nur ein Supermarkt“, meint der 47-Jährige achselzuckend, „aber wir haben hier einen Traum verwirklicht.“

Dass die Doans allen Widrigkeiten zum Trotz ihren Traum leben, merkt man ihnen in jeder Sekunde an. Selbst die Zweifler in der Familie, die sie für verrückt erklärt hatten, sind längst überzeugt. Inzwischen hat das Glück der beiden sogar andere angesteckt. Mais Schwester, eigentlich Bankerin in Frankfurt, möchte nun eines Tages selbst ein vietnamesisches Café eröffnen.

■ Mona Contzen



Welche Sauce ist die richtige? Beratung ist im ChoMUI das A und O. Doch Mai Doans Leidenschaft ist das Kochen.



Das Gründerpaar ergänzt sich gut: Uli Doan sorgt dafür, dass der Laden läuft. Mai Doan bereitet in der Küche asiatische Leckereien zu – vom Mungobohnenkuchen über Sesambällchen bis zur Instantsuppe, die mit frischen Zutaten verfeinert wird.



GEORGE EZRA WAR VON MEINEN BROWNIES BEGEISTERT

Katharina te Uhles Stimme kennen viele Radiohörer aus dem Programm von WDR 2. Die große Leidenschaft der Moderatorin ist das Backen. Über besondere Kuchenkreationen spricht sie in der Reihe „Anders gesagt“.

Waren Sie schon als Kind eine leidenschaftliche Bäckerin und Köchin?

Überhaupt nicht. Bei uns zu Hause war Kochen immer Mittel zum Zweck. Meiner Mutter ging es in erster Linie darum, dass ihre vier Kinder satt werden. Und Backen war nur an Geburtstagen angesagt. Meistens gab es einen Fertigboden mit Pfirsichen aus der Dose und Tortenguss – und aus die Maus. Ich bin erst mit Anfang 20 auf den Geschmack gekommen und habe mit drei Freunden einen Kochklub gegründet. Wir haben uns einmal im Monat getroffen, um gemeinsam Drei-Gänge-Menüs zu kochen.

Und ab wann standen Sie regelmäßig am Backofen?

Das war auch zu der Zeit. Ich habe anfangs zu besonderen Anlässen für Kollegen gebacken, und es hat mir sofort Spaß gemacht. Die Kuchen schmeckten auch ganz annehmbar. Und dann habe ich weitergemacht und in der Küche viel herumprobiert.

Was waren Ihre ersten Versuche?

Ich habe mit Marmorkuchen und Streuselkuchen begonnen. Die einfachen Sachen sind häufig die besten. Ich bin jetzt auch keine Meisterbäckerin, die eine dreistöckige Fondant-Torte mit lustigen Figuren zaubern kann. Wenn ich aus Teig etwas bastele, sieht es oft so aus, als hätte ein dreijähriges Kind eine Maurerkelle in die Hand genommen. Aber so ein Aufwand muss auch nicht sein. Mit einem saftigen Marmorkuchen kann man so viele Leute glücklich machen.

Sie sprachen davon, beim Backen auch mal etwas auszuprobieren. Was ist dabei entstanden?

Ich habe auch für prominente Gäste bei WDR 2 gebacken. Einmal war der britische Sänger George Ezra zum Interview in Köln.

Er durfte sich seinen Lieblingskuchen wünschen und hat Brownies angegeben. Ich wollte ihm aber was Spezielles anbieten. Also habe ich mehrere Schokoladensorten genommen und somit den Triple-Chocolate-Brownie kreiert. George Ezra war nach dem ersten Bissen begeistert. Das hat das Gespräch sofort aufgelockert – wie bei einem gemütlichen Kaffeekränzchen. Er hat gesagt, er würde gerne wiederkommen, wenn er die leckeren Brownies dann nochmal serviert bekommt.

„ICH HABE MIT MARMOR- UND STREUSELKUCHEN BEGONNEN.“

Welche Prominenten sind noch in den Genuss Ihrer Backkreationen gekommen?

Als der Film „Guglhupfgeschwader“, einer der Eberhofer-Krimis, in die Kinos kam, war der Schauspieler Sebastian Bezzel zu Gast. Und der hat einen Eberhofer-Guglhupf bekommen und sich darüber riesig gefreut. Dann war DJ Alle Farben mal im Studio. Ihm habe ich eine Regenbogentorte gebacken. Das hat allerdings mehrere Stunden gedauert. Die Torte bestand aus sechs Böden und passte am Ende kaum in den Kühlschrank. Aber als ich gesehen habe, wie sehr er sich über das Geschenk gefreut hat, wusste ich, dass sich der Aufwand gelohnt hatte.

Haben Sie einen Lieblingskuchen?

Das ist schwierig zu beantworten. Ich habe für meinen Kollegen Thomas Bug mal einen

Käsekuchen mit Erdbeer-Swirl gebacken. Der ist in meiner Rangliste sehr weit vorne. Als ich den probiert habe, bin ich vor Glück fast gestorben. Aber je länger ich darüber nachdenke, lande ich doch wieder beim Marmorkuchen. Ich mag diesen Klassiker auch gerne in abgewandelter Form. Als Zutat nehme ich etwa griechischen Joghurt, und dann verfeinere ich den Kuchen noch mit einer Erdnussbutter-Glasur.

Sind Ihnen beim Backen auch schon einmal Pannen passiert?

Ständig. Da war dieser Käsekuchen, der einfach nicht fest werden wollte und vor sich hin schwabbelte. Ich bin wie ein Tiger vor dem Backofen auf und ab gelaufen. Ständig habe ich durch das Fenster geschaut. Und der Kuchen wurde einfach nicht fest. Das war furchtbar. Dann habe ich mal Mini-Muffins gebacken und sie hinterher nicht aus der Form bekommen. Die sind dann im Abfall gelandet. Ich kann beim Backen sehr emotional werden und habe damals laut geflücht. In anderen Fällen ist es mir aber gut gelungen, eine Panne zu kaschieren.

Sie mogeln also auch mal?

Ja, da war mal dieser Guglhupf, der Probleme gemacht hat. Ich habe die Form abgenommen und das Unglück sofort gesehen. Ein Drittel vom Dach fehlte. Das klebte noch in der Form. Ich habe mit einem Löffel versucht, das fehlende Stück zu lösen. Dabei musste ich vorsichtig sein, damit nichts bröckelt. Letztendlich ist es mir gelungen. Ich habe die Stücke zusammengefügt und dann ganz viel Puderzucker draufgestreut, damit der Fauxpas nicht sofort auffällt. Am Ende nehme ich mit meinem Kuchen aber auch nicht an einem Schönheitswettbewerb teil. Hauptsache, es schmeckt!

■ Denis de Haas

Katharina te Uhle [42] kam in Hattingen zur Welt, wuchs im Münsterland auf und lebt seit 2011 mit ihrer Familie in Duisburg. Einen Namen machte sie sich als Radiomoderatorin. So führt te Uhle regelmäßig durch das Programm bei „WDR 2 – Der Vormittag“, das werktags um 9 Uhr beginnt.

Außerdem hat sie einen eigenen Podcast. Neue Folgen von „Hoffentlich schmeckt's – der unvollkommene Kochcast mit Jörg Thadeusz und Katharina te Uhle“ erscheinen immer donnerstags. Der Podcast ist bei allen gängigen Anbietern verfügbar. In dem Format tauschen te Uhle und ihr Kollege Thadeusz Rezepte aus. Sie backen, kochen und probieren. Mehr unter: hoffentlich-schmeckts.de



Stadtwerke-Kundenkarte

Nutzen Sie jetzt die vielen Vorteile

Die Stadtwerke-Kundenkarte ist unser exklusiver und kostenloser Zusatzservice für Strom- und Gaskunden der Stadtwerke Duisburg. Profitieren Sie von attraktiven Angeboten bei über 3.000 Rabattpartnern. In Duisburg, der Region, sogar deutschlandweit erhalten Sie Preisvorteile von bis zu 60%. Sofort, unkompliziert und ohne aufwendiges Punktesammeln.

Die digitale Kundenkarte –

alle Angebote auf Ihrem Smartphone

Einfach die App Stadtwerke-Kundenkarte in Ihrem App-Store downloaden, installieren und die persönliche digitale Kundenkarte registrieren. Innerhalb von nicht einmal drei Minuten haben Sie vollen Zugriff auf alle Vergünstigungen.

MSV Duisburg

Margaretenstraße 5-7
47055 Duisburg
Tel. 0203 93 100
msv-duisburg.de



20 %

Sie erhalten:

- 10 % Rabatt auf Dauer- und Tageskarten in den Blöcken der Stadtwerke Ecken (Block 7, 12, G, J)
- 20 % Rabatt auf Tageskarten ausgewählter Spiele auf der schauinsland-reisen Tribüne OST

Kerstin Ott Tour 2023/24

Rudolf-Weber-Arena
Arenastr. 1, 46047 OB
semmel.de



10 €

Sie erhalten einen Preisnachlass von 10 € je Ticket der Preiskategorien PK 1 – 3 auf den Ticketpreis für das Konzert in Oberhausen am 02.03.2024 und viele weitere Termine.

Buchen Sie den Vorteilsrabatt online: semmel.de/citypower

Alaaf im Pott

Gruga Halle, Messeplatz 2
45131 Essen
Tel. 0201 43 96 65 80
alaaf-im-pott.de



25 %

Sie erhalten einen Preisvorteil in Höhe von 25 % auf die Tickets für die Veranstaltung in Essen am 03.11.2023.

Buchen Sie unter alaaf-im-pott.de und geben Sie das Stichwort „Energie“ an.

Niederrhein-Therme

Wehofer Straße 42
47169 Duisburg
Tel. 0203 5000 512
niederrhein-therme.de



2 €

Genießen Sie 14 verschiedene Saunen und zwei Thermalsolebäder im Innen- und Außenbereich. Die Saline im mediterranen Saunagarten, Hot-Whirlpools, der Palmengarten, die Salzgrotte und das Wellenbad runden den Besuch ab. Sparen Sie zwei Euro beim Kauf der Tageskarte Sauna & Sole.

Alle weiteren Informationen zu den Angeboten finden Sie auf stadtwerke-kundenkarte.de

JETZT MITMACHEN UND MSV-TICKETS GEWINNEN!

KILOMETER 780 verlost unter allen Inhabern der Stadtwerke-Kundenkarte fünf mal zwei Eintrittskarten für das Heimspiel des MSV gegen Rot-Weiss Essen am 28.10.2023. Seien Sie dabei und nehmen Sie einfach bis zum 25.10.23 an unserem Gewinnspiel unter folgender Adresse teil: stadtwerke-kundenkarte.de/gewinnspiel



5 x 2
Eintritts-
karten!

Mitarbeiter der DVV mbH und ihrer Tochtergesellschaften können nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.