



Adresse

Eckdrift 43-45
19061 Schwerin
E-Mail
stadtwerke-schwerin@swsn.de

Zentrale

Telefon 6 33 0
Fax 6 33 11 11

Störungsdienst

Telefon 6 33 42 22

Service-Hotline

Telefon 6 33 14 27

E-Mail

kundenservice@swsn.de

Privatkunden

Fax 6 33 14 24

Eckdrift 43 - 45

Öffnungszeiten:

Mo. 8 bis 18 Uhr
Di. 8 bis 18 Uhr
Mi. 8 bis 14 Uhr
Do. 8 bis 18 Uhr
Fr. 8 bis 14 Uhr

Mecklenburgstraße 1

Öffnungszeiten:

Mo. bis Do. 9 bis 18 Uhr
Fr. 9 bis 16 Uhr
Sa. 9 bis 12 Uhr

Geschäftskunden

Telefon 6 33 12 83
Fax 6 33 12 82

Hausanschlüsse

Anschlussbearbeitung
Telefon 6 33 35 90
bis 6 33 35 95
Fax 6 33 35 96

Leitungsauskunft

Telefon 6 33 35 27
Fax 6 33 35 21

Kommunikation/

Presse

Telefon 6 33 12 92

Besichtigung

von Anlagen/

Schulinformation

Telefon 6 33 11 90
Fax 6 33 12 93

Stadtwerke im

Internet:

www.stadtwerke-schwerin.de
www.swsn.de

Teams aus Schwerin und Spornitz kämpften an Herd und Ofen um den Erdgaspokal

Kreativ den Kochlöffel geschwungen

Schwerin • Am 22. Oktober lieferten sich kochbegeisterte Schüler in der Comeniuschule ein Kochduell. Ihr Ziel ist die Teilnahme am Bundeswettbewerb um den „12. ERDGASPOKAL der Schülerküche“. Mit viel Herzblut zauberten die Jugendlichen leckere Drei-Gänge-Menüs. Die Stadtwerke Schwerin und E.ON Hanse unterstützten die Schüler als Patenunternehmen.

Brokkoli gegen Zucchini. Spornitz gegen Schwerin. Im Wettstreit um den „12. Erdgaspokal der Schülerküche“ stellten sich Schüler der Spornitzer Gemeinschaftsschule „Johann Gillhoff“ und der Comeniuschule Schwerin im, zunächst lokalen, Kochduell einer kulinarischen Herausforderung. Für die zwei Gruppen mit je vier Jungköchen zwischen 12 und 17 Jahren galt es, in 120 Minuten ein Drei-Gang-Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zuzubereiten.

Für faire Wettbewerbsbedingungen sorgte die vorgeschriebene Zutatenliste. Aus gleichen Produkten zauberten die Teams zwei vollkommen unterschiedliche Menüs. So gab es bei den Schwerinern ein grünweißes Süppchen aus Brokkoli und Blumenkohl, bei den Spornitzern dagegen



Die Schweriner Köche Hans-Werner Figura (Mitte) und Dieter Barz (hinten rechts) gaben den Schülern im Wettstreit wertvolle Tipps Foto: ako

eine schmackhafte Zucchini-Kartoffelsuppe. Die Stadtwerke Schwerin und die E.ON Hanse ermöglichten den Jungen und Mädchen den Start am bundesweiten Wettbewerb und übernahmen den Kauf der benötigten Zutaten. Fachliche Unterstützung gab Spitzenkoch Hans-Werner Figura. Die Jury aus Vertretern der Patenunternehmen SWS und E.ON Hanse sowie den Pro-

fis vom Schweriner Köche 93 e.V. ließ sich die köstlichen Menüs schmecken. Bewertet wurden neben Geschmack und Kreativität auch die richtige Arbeitsweise sowie die sparsame Verarbeitung der Rohstoffe. Die Spornitzer Schüler lagen am Ende vorn. Die SWS gratuliert den Jungköchen und wünscht ihnen für den Regionalentscheid im Dezember viel Erfolg. cj

Konzert im Foyer

Jazz vom Feinsten mit Modern Soul

Schwerin • Die Stadtwerke Schwerin präsentieren am 3. Dezember in ihrer Reihe 'Konzert im Foyer' die wohl dienstälteste deutsche Soulband: Modern Soul. Seit 40 Jahren sind sie quasi auf Dauertournee und noch immer sorgen sie für ausverkaufte Hallen. Das Dienstjubiläum wollen die Musiker von Modern Soul mit ihrem Publikum feiern. Mit dabei sind hochkarätige Geburtstagsgäste, unter anderem Christiane Ufholz und Christian Schmidt.

Karten für das Konzert im Foyer der Stadtwerke sind zum Preis von 10 Euro ab 18.30 Uhr an der Abendkasse erhältlich. Konzertbeginn ist 19.30 Uhr. cj



Sang früher nicht nur bei MSB: Geburtstagsgast Christiane Ufholz Foto: MSB

Alex' Traum

Ein kleiner Elf, Alex genannt, schleicht munter sich durchs Winterland. Schaut frech in jedes Fenster rein, Möcht auch ein Weihnachtsmann gern sein.

Turnt munter so von Haus zu Haus, lässt dabei keinen Schornstein aus. Nur find' den Weihnachtsmann er nicht, enttäuscht zieht heim der blaue Wicht.

„Ho, ho“ tönt's durch die dunkle Nacht; da hat der Alex sich gedacht: Es ist doch jeder reich beschenkt, wenn einer an den andern denkt:

Wünscht allen eine schöne Zeit, voll Friede, Freud', Besinnlichkeit. Rutsch gut hinein ins Neue Jahr, das besser wird als das alte war!

XK-Team

Wichtige Mitteilung:

Zwischen den Feiertagen sind wir zu den bekannten Öffnungszeiten für Sie da. Am 24.12., 27.12. und 31.12. 2008 bleiben unsere Kundenservice-Center geschlossen.



Mandel-Aprikosen-Stangen (etwa 80 Stück)

Zutaten:

Eiweißmasse:
100 g getrocknete Aprikosen
200 g Marzipan-Rohmasse
3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Honig
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Tropfen Bittermandel-Aroma (aus klassischem Röhrchen)
20 g Weizenmehl
250 g abgezogene gemahlene Mandeln

Außerdem:
etwa 200 g gehobelte Mandeln
150 g weiße Schokolade

Aprikosenstangen mit Marzipan zum Advent

Vorweihnachtliche Rezeptidee

Schwerin • Kaum eine Zeit eignet sich besser für das Ausprobieren köstlicher Rezepte als die Vorweihnachtszeit. Die Menschen machen es sich zu Hause gemütlich, erzählen sich Geschichten von damals und heute und backen nach Herzenslust in Vorfreude auf das bevorstehende Fest. Im Folgenden eine leckere Rezeptidee, die auch Ungeübten leicht gelingen sollte.

Zubereitung: 1. Aprikosen und Marzipan klein würfeln. Eiweiß mit einem Handrührgerät (Knethaken) nach und nach unter das Marzipan kneten. Übrige Zutaten (außer gehobelte Mandeln und weiße Schokolade) hinzufügen und zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe unterkneten.

2. Gehobelte Mandeln auf die Arbeitsfläche geben. Die Teigmasse mit einem Esslöffel portionieren. Teigportionen jeweils mit feuchten Händen zu einer Kugel formen, diese auf die gehobelten Mandeln geben

und zu einer bleistiftdünnen Stange formen. Davon jeweils fünf Zentimeter lange Stangen abschneiden. Die Teigmasse reicht für circa 80 Stangen.

3. Das Backblech mit ausreichend Backpapier belegen. Die Stangen auf das Backblech legen, auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben und mit Umluft bei circa 160 °C (bei Ober- und Unterhitze etwa 180 °C, bei Gas Stufe 2 - 3) etwa 12 Minuten backen.

4. Die Mandel-Aprikosen-Stangen mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Inzwischen die weiße Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gebäck etwa bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen und fest werden lassen.

Die Stadtwerke Schwerin wünschen gutes Gelingen, viel Spaß beim Backen und Genießen.



Beim Backen Energie sparen:

Backen mit Umluft

So kommt man mit 20° C bis 30° C niedrigeren Temperaturen aus und kann 25 bis 40 Prozent an Energiekosten einsparen.

Ofen nicht vorheizen

Das Vorheizen ist nur bei empfindlichen Teigen wie Brot oder Biskuit erforderlich.

Mehrere Etagen gleichzeitig nutzen

Im Umluftherd kann auf vier Ebenen gleichzeitig gebacken werden.

Die Tür bleibt zu

Bei Öffnen des aufgeheizten Backofens gehen etwa 20 Prozent Wärme verloren.

Nachwärme nutzen

Bei längerem Garen den Backofen schon fünf bis zehn Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Zum Gewinnspiel

Auch in diesem Jahr laden die Stadtwerke alle Kunden zur Teilnahme am Weihnachtsgewinnspiel ein. Unter allen Einsendern mit richtiger Lösung werden 30 attraktive Preise verlost. Die Teilnahme ist per Postkarte oder durch Nutzung der Gewinnspielkarten in den Stadtwerke-Kundencentern möglich. Die Gewinner werden in der Februar-hauspost 2009 veröffentlicht. Von der Teilnahme ausgeschlossen: Mitarbeiter des SWS-Unternehmensverbandes sowie deren Angehörige. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen. Viel Glück!

www.swsn.de
Kundenservice Telefon
0385 633-1427

WEIHNACHTSGEWINNSPIEL

Machen Sie mit und gewinnen Sie einen von 30 attraktiven Preisen

T) Archäologisches Landesmuseum
V) Hauptpostamt
K) Schliemannterrasse
I) Schweriner Schloss
A) E-Werk

Wer mit offenen Augen durch unsere Stadt geht, dem wird es sicher nicht schwerfallen, die Bilder in unserem Weihnachtsgewinnspiel zuzuordnen. Die Reihenfolge der Bilder ergibt unser Lösungswort. Schreiben Sie es auf eine Karte, setzen Sie Absender und Telefonnummer dazu und senden Sie die Karte bis zum 31.12.2008 an unsere Adresse oder nutzen Sie die Karten in unseren Kundencentern.

Energieversorgung Schwerin GmbH & Co. KG
Kennwort: Weihnachtsgewinnspiel
Eckdrift 43-45
19061 Schwerin

citystrom aktiv

Jetzt ist Sparszeit

Mit fünf Richtigen und etwas Glück können Sie gewinnen:

1. Preis: Vier Eintrittskarten für die Oper „Die Zauberflöte“ zu den Schweriner Schlossfestspielen 2009	4. – 10. Preis: Je zwei Tageskarten für die Bundesgartenschau 2009
2. Preis: Zwei Dauerkarten für die Bundesgartenschau 2009 in Schwerin	11. – 20. Preis: Je ein Einkaufsgutschein im Wert von 25 Euro
3. Preis: Ein Familienessen im Weinhaus Gebr. Krömer im Wert von 100 Euro	21. – 30. Preis: Je ein Jahreslos der Lotterie „Aktion Mensch“

www.stadtwerke-schwerin.de