



**HANS ENGELKE**  
**aktuell**

Flüssige Brennstoffe  
**Informationen und Tipps für unsere Kunden**  
Ausgabe Nr. 24 – April 2006

## Besuchen Sie uns mal. Auf der „Rudower Meile“.

Es ist bald so weit: Am ersten Wochenende im Mai, dem 6. und 7., findet wieder die populäre „Rudower Meile“ statt. Mit ENGELKE.

Diesmal werden wir auf unserem Verkaufsstand ausschließlich Cocochas anbieten – jene exotische, aus Kokosnussschalen gepresste Grill“kohle“, die außerordentlich ergiebig abbrennt und dabei so gut wie keinen Rauch entwickelt. Dazu ein Urteil des Oberlandesgerichts Düsseldorf: Wer seinen Nachbarn einräuchert, begeht eine Ordnungswidrigkeit und muss mit einer Geldbuße rechnen.

Natürlich machen wir Ihnen für die Cocochas auf der Meile einen besonders günstigen Preis!

Noch im Planungsstadium: Außer den Cococha-Stand wollen wir einen Info-Punkt aufbauen, an dem wir alle Fragen zum immer heißer werdenden Thema „Energie“ beantworten. Damit Sie wissen, wo es künftig lang geht.

# Eine neue Ölheizung? Dann Brennwerttechnik!

Brennwerttechnik was ist das denn? Auf so eine einfache Frage könnte man ganz einfach antworten: Das ist das Nonplusultra an Komfort, Wirtschaftlichkeit und Umweltschonung beim Heizen. Jetzt werden Sie sagen: „Aha!“ Und Sie werden sich weiter fragen: Wie geht das, wie funktioniert das?

Einen Begriff wie „Brennwerttechnik“ können sich nur Ingenieure einfallen lassen. Viel verständlicher wäre es, von der „Kraft der doppelten Wärme“ zu sprechen (auch, wenn dies nicht 100%ig stimmt). Denn: Die Brennwerttechnik holt viel mehr Wärme aus dem Heizöl heraus als jede andere Heiztechnik!

Der Trick dabei: Die heißen Abgase, die bei einer herkömmlichen Heizung durch den

Schornstein in den blauen oder grauen Himmel entschwinden und allenfalls die Natur aufheizen, werden bei der Brennwerttechnik zu einem großen Teil abgefangen und zusätzlich zur Erwärmung des Heiz- bzw. Brauchwassers genutzt, ehe sie dann, nun erheblich kühler, doch ins Freie „entlassen“ werden.

Wirtschaftlich bedeutet das: Gemessen an einer technisch veralteten Ölheizung – und so muss man auf jeden Fall alle Anlagen einstufen, die mehr als 15 Jahre auf dem Buckel haben –, verbraucht eine Öl-Brennwertheizung bis zu 40% weniger Heizöl!

In Zeiten rapide steigender Energiepreise kann man sich einer solchen Ersparnis nicht mehr verschließen.



Öl-Brennwertheizung mit Warmwasserspeicher

Natürlich, solche High-Tech kostet mehr als Standard-Technik. Aber nicht sehr viel mehr, und durch die Brennstoffersparnis kommen die Mehrkosten schnell wieder herein!

# Pellets: Was sie so interessant macht

Holzpellets und Pelletheizungen – vor drei Jahren kannte sie kaum jemand, heute sind sie der Renner auf dem Brennstoffmarkt. Warum? Hauptsächlich wegen der stark gestiegenen Kosten von Öl und Gas. Pellets sind knapp halb so teuer wie Öl und Gas.

Doch es gibt noch zwei weitere Gründe, die für den Wechsel auf eine Pelletheizung sprechen:

- Die Pellets belasten die Umwelt nicht. Sie werden ohne Bindemittel aus Sägespänen gepresst und verbrennen CO<sub>2</sub>-neutral.

- Und: Die Späne, aus denen die Pellets hergestellt werden, fallen bei uns in Deutschland und in unseren Nachbarländern an. In rauen Mengen.

Nun werden Skeptiker argumentieren: Alles gut und schön, aber wenn erst einmal die Nachfrage nach Pellets

groß genug ist, werden die Pellet-Hersteller die Preise in bekannter Manier anheben.

Das wird kaum gelingen, sagen selbst Verbraucherschützer. Denn anders als beim Öl und Gas herrscht schon jetzt unter den Pellet-Produzenten ein „gesunder“ – lies: verbraucherfreundlicher – Wettbewerb, wächst die Zahl der Pellet-Anbieter perma-

ment, und am Rohstoff mangelt es nun wirklich nicht.

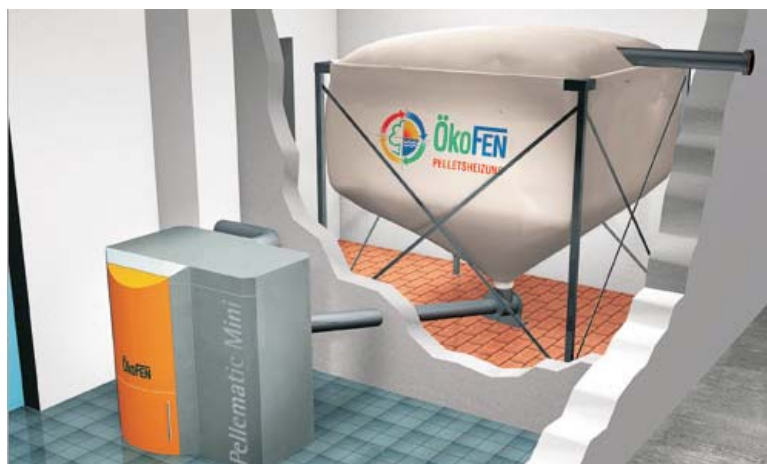
Verheizt werden Pellets entweder in Zentralheizungen oder in Einzelöfen, die speziell dafür entwickelt wurden. Eine pelletbetriebene Zentralheizung ist derzeit in der Anschaffung noch etwas teurer als eine Öl- oder Gaszentralheizung, die günstigen

Pelletpreise machen die Preisdifferenz jedoch ziemlich schnell wett.

Zusätzlich fördert der Staat die Pelletheizung. Fragen Sie uns, wenn sie mehr darüber wissen möchten.

Wir, ENGELKE, sind im Großraum Berlin/Brandenburg mit Abstand der größte und leistungsfähigste Händler von Markenpellets.

Was Sie selbst einbringen müssen: einen trockenen Kellerraum zur Lagerung der Pellets.



Beispiel einer Pellet-Zentralheizung mit Polyester-tank

Bild: Ökofen



Spanferkel auf dem Grill: Wenn „Obelixe“ zu Besuch kommen . . .

## Jetzt wird wieder gegrillt! Trends und Tipps zum Start.

**Grillen wird immer bunter, immer abwechslungsreicher, aber nicht teurer – selten genug in der heutigen Zeit. ENGELKE verrät hier die neuen Trends und gibt eine Reihe von Tipps.**

**Trend:** Inzwischen grillen 80% der Deutschen im Sommer mindestens einmal im Monat.

**Trend:** Für 78% der Grillfans gehört Fleisch zwingend zu einer zünftigen Grillparty. Geflügel wird extra „gezählt“ und von 17% bevorzugt. Fisch ist mit 19% dabei.

**Trend:** Am beliebtesten sind das Schweinesteak und unter den Würsten noch immer die klassische Bratwurst aus Schweinefleisch.

**Tipp:** Das Grillgut erst auf den Rost legen, wenn die Kohle oder die Cocochas (siehe auch Info über die Rudower Meile) von einer leichten, hellen Ascheschicht überzogen sind – ungefähr eine halbe Stunde nach dem Anzünden.

Zu den Cocochas noch ein besonderes Wort: Ihre Glut ist wesentlich heißer als bei gewöhnlicher Grillkohle und hält fast doppelt so lange vor. Asche fällt nur in sehr geringem Maß an, die Menge ist um etwa 80% geringer als sonst.

**Tipp:** Lassen Sie es langsam angehen! Experten kritisieren: Die Deutschen grillen zu schnell, d.h. bei zu hohen Temperaturen. Sie raten, man solle das Fleisch oder den Fisch nicht direkt über der Glut grillen, sondern diese etwas zur Seite schieben. Dann schmeckt's nachher viel besser.

**Tipp:** Grillen muss nicht dick machen. Servieren Sie vorweg gegen den aufkommenden Hunger Rohkost-Variationen zum Knabbern und später zum Fleisch Pell- oder Folienkartoffeln statt „fetten“ Kartoffelsalat (den man freilich auch mager zubereiten kann).

**Tipp:** Manche Grill-Experten lehnen Fertigsaucen ab. Muss man nicht. Aber: Rote Saucen, z.B. die Mexikosauce, sind weniger kalorienhaltig als weiße Saucen wie die Curry- oder Knoblauchsauce.

## Achtung, neue Öffnungszeiten!

Woran erkennt man, dass es Sommer wird? Am Klima, an der Natur – und an den geänderten Öffnungszeiten bei ENGELKE.

Also: Vom 2. Mai bis zum 15. September 2006 sind unsere Geschäftsräume montags bis freitags wieder zwischen 8.00 und 16.00 Uhr geöffnet. (Eigentlich schon ab 1. Mai, aber das ist der Tag der Arbeit, und an dem arbeiten wir nicht ...)

An Samstagen haben wir während der Sommermonate geschlossen. Da sind wir alle am Wannsee. Sie kennen das ja schon aus den vergangenen Jahren.

Falls Sie vorher noch bei uns 'reinschauen möchten: Bis zum 28. April sind wir von 8.00 bis 17.00 Uhr erreichbar und am 29. April, einem Samstag, von 9.00 bis 13.00 Uhr.

## Ein sportlicher Tipp: Geh zur SGN!

Was verbindet uns, ENGELKE, und die Schwimm-Gemeinschaft Neukölln? Nun, die SGN ist einer der größten und erfolgreichsten Wassersportvereine in Deutschland, und ENGELKE ist einer der bedeutendsten Energiehändler in der Hauptstadt – und wir arbeiten jetzt zusammen.

Wie sieht das aus?

Wir unterstützen den Verein finanziell. Unter anderem dessen „Olympia-Team Peking 2008“, und wir werben auch auf dem Vereinsbus. Die SGN „revanchiert“ sich, beispielsweise, mit Autogrammstunden und einem Auftritt auf unserem informativen „Energie-Spartag“.

Mindestens ebenso stark aber liegt uns die soziale Komponente der Zusammenarbeit am Herzen. So möchten wir Sie auch hier motivieren, Mitglied in der SGN zu werden – Mitglied einer Gemeinschaft, die unendlich viel zu bieten hat. Jedem.

Ein kurzer, indes keineswegs vollständiger Überblick über das Angebot der Schwimm-Gemeinschaft Neukölln ist vielleicht das überzeugendste Argument, ihr beizutreten.



Vereinseblem der SG Neukölln

**Schwimmen:** von der Seepferdchen-Prüfung über das regelmäßige Training bis zum gemütlichen Bahnenziehen.

**Wasserball:** von der E-Jugend bis zur Bundesliga.

**Gesundheit:** von der Aquagymnastik über die Rückenschule bis zum Nordic Walking.

**Entspannung:** im Vereinscasino, auf der Liegewiese und dem Spielplatz oder beim Beach-Volleyball.

Am besten besuchen Sie die SGN gleich im Internet unter [www.sg-neukoelln.de](http://www.sg-neukoelln.de) oder am „Tag der offenen Tür“ im kommenden Mai an der Johannisthaler Chaussee. (Der genaue Termin liegt leider noch nicht fest.)

„Hans Engelke aktuell“ ist die Kunden-Information der Firma Hans Engelke, Tempelhofer Weg 10, 12099 Berlin.

**Telefon 0 30 / 6 25 30 31**  
**Telefax 0 30 / 6 26 98 70**  
 e-Mail: [info@hans-engelke.de](mailto:info@hans-engelke.de)

Diese Information erscheint mehrmals im Jahr. Der Bezug ist kostenlos. – Redaktion: Werner Ottlik.