

# HIERBLEIBER

Das Magazin für die Region der **ENRW** Energieversorgung Rottweil

**DIE ENRW ONLINE**



[www.enrw.de](http://www.enrw.de)

[www.hierbleiber.de](http://www.hierbleiber.de)

*VIELE GUTE  
GRÜNDE(R)  
FÜR ROTTWEIL*

# Liebe Leserin, lieber Leser



was macht für Sie eine attraktive Innenstadt aus? Eine bunte Auswahl an Bars, Cafés oder Restaurants? Kleine, schicke Boutiquen? Einladende Buchhandlungen, Geschenkartikelläden oder Schreibwarengeschäfte, in denen man gerne auch mal etwas länger stöbert?

Die optimale Lösung liegt für die meisten Menschen wahrscheinlich in einer Mischung aus all dem. Ein vielfältiges Angebot an Dienstleistern und Läden prägt ein Stadtbild und gibt Orten und Regionen ihr Gesicht. Fußgängerzonen sollen Begegnungsstätten sein und zum Entdecken einladen. Doch in den letzten Jahren zeichnet sich deutschlandweit ein trauriger Trend ab: Mehr und mehr Geschäfte und Gastronomie zu schließen, Ladenräume stehen immer häufiger leer.

Auch wir von der ENRW Energieversorgung Rottweil sehen dies mit Besorgnis. Als regionales Unternehmen fühlen wir uns den Menschen hier vor Ort verbunden – sowohl den Inhaberinnen und Inhabern, die mit Existenzängsten zu kämpfen haben, als auch den Bürgerinnen und Bürgern, deren Angebot schrumpft.

Doch wie so oft im Leben sind auch hier die Ausichten nicht immer so trüb, wie sie auf den ersten Blick erscheinen mögen: Im vergangenen Jahr haben die Stadt Rottweil und der Gewerbe- und Handelsverein Rottweil e.V. eine Initiative ins Leben gerufen, um Menschen zu unterstützen, die sich mit ihren Geschäftsideen in der Innenstadt niederlassen wollen.

In dieser Ausgabe unseres Kundenmagazins stellen wir Ihnen den Gründungswettbewerb 2023 der Wirtschaftsförderung Rottweil und die vier Gewinnerinnen und Gewinner genauer vor. Sie haben die Jury mit ihren Geschäftsideen überzeugt. Und auch weitere Gründende kommen zu Wort, die den Schritt in die Selbstständigkeit oder der Neueröffnung in Rottweil gewagt haben – und damit zu wahren HIERBLEIBERN der Region werden.

Ihre  
**Julia Kohler**

Kommunikation und Marketing  
**ENRW Energieversorgung Rottweil**

*PS: Das bunteste Angebot nützt nichts, wenn es nicht angenommen wird. Wie wär's also mal wieder mit einem kleinen Bummel oder einer Tasse Kaffee?*

## Impressum

Verantwortlich: Julia Kohler  
Kommunikation und Marketing (V.i.S.d.P.)  
ENRW Energieversorgung Rottweil GmbH & Co. KG  
Kommunikation und Marketing  
In der Au 5 | 78628 Rottweil  
hierbleiber@enrw.de | Tel. 0741/472-104  
Redaktion: Julia Kohler; Vivian Schneider (Seite 19, 21)  
Gestaltung: Daniela Ivandikov  
Druck: Strohm Druck, 78652 Deißlingen  
Auflage: 33.000 Exemplare  
Papier: Gedruckt auf 100% Recycling-Papier, ausgezeichnet mit dem blauen Engel

Foto-Nachweise: Bildrechte alle bei der ENRW oder direkt an den Fotos vermerkt.  
Fotograf ENRW-Fotos: Nico Pudimat (www.nicopudimat.de)  
Ausgenommen: S. 20: Behördenturnier – Thomas Decker

©2024 HIERBLEIBER – Kundenmagazin der ENRW Energieversorgung Rottweil GmbH & Co. KG



**ENERGIEVERSORGUNG  
ENRW  
ROTTWEIL**

**Quereinsteigende  
in allen Bereichen  
willkommen!**

**Alle  
M/W/D**

**OFFENE STELLEN**

- Projektingenieur Planung Energienetze
- Meister/Techniker Planung Energienetze
- Fachmann für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit – befristet
- Sachbearbeiter Kundenbetreuung
- Energieberater
- Anlagenmechaniker Gas/Wasser
- Elektroniker/Monteur Netzbetrieb Strom

**Wir bilden aus!**  
[www.enrw.de/ausbildung](http://www.enrw.de/ausbildung)

# Langfristige Lösungen

„Wir schließen“, „Räumungsverkauf“, „Ausverkauf wegen Geschäftsaufgabe“, ... Wer in den letzten Jahren beim Bummel durch eine der deutschen Innenstädte genau hinschaut, stellt fest: Immer seltener findet sich ein „Neueröffnung“ zwischen den Schildern an Schaufenstern und Türen. Viele Räumlichkeiten stehen lange leer. Doch diesen traurigen Trend wollte Rottweil nicht so einfach hinnehmen. Inspiriert durch Förderprogramme des Landes Baden-Württemberg gingen die Stadt und der Gewerbe- und Handelsverein Rottweil e.V. (GHV) das Problem daher kurzentschlossen selbst an: Der Rottweiler Gründungswettbewerb 2023 war geboren. Unter dem Motto „Geschäftsidee trifft Möglichkeit“ sagten die Initiatorinnen und Initiatoren Leerständen in der Innenstadt den Kampf an. Ziel der Werbemaßnahme war es, die Neueröffnung einfacher und attraktiver zu gestalten – und den Prozess umfassend zu begleiten.

Im Rahmen des Wettbewerbs waren Gründerinnen und Gründer eingeladen, ihre Geschäftsideen für Rottweil zu präsentieren. Die ersten drei Plätze

hatten die Chance, Prämienpakete im Gesamtwert von rund 43.000 Euro zu gewinnen – zur Verfügung gestellt von insgesamt 21 lokalen Netzwerkpartnerinnen und -partnern. Darin enthalten sind etwa verschiedene Coachings oder Beratungsleistungen (zum Beispiel Rechts-, Steuer- oder Marketingberatung), Werbepakete in Zeitungen oder im Radio, vergünstigte Bankkonditionen, Mitgliedschaften im GHV, Einkaufsgutscheine für die Geschäftsausstattung, eine Handwerksleistung sowie ein Platz bei der nächsten Runde der IHK-Gründergarage\*. Hinzu kommen Beratungen durch Architekten bei Nutzungsänderungen – das ist zum Beispiel erforderlich, wenn ein bisheriges Ladengeschäft zu einem gastronomischen Betrieb werden soll.

Von einer bunten Innenstadt mit attraktiven Anziehungspunkten profitieren alle – selbstverständlich die Menschen aus der Region, aber auch die Ladenbesitzerinnen und -besitzer rundherum. Daher baten die Verantwortlichen auch den bereits ansässigen Einzelhandel sowie Dienstleister und Gastronomie um ihre Unterstützung: Per Zufallsgenerator wurden sechs

Rottweiler Gesichter ausgewählt, die als Werbebotschafterinnen und -botschafter für zukünftige Gründungen im Einsatz waren. Und noch weitere unterstützende Maßnahmen sind geplant: Aktuell prüft die Wirtschaftsförderung Rottweil das Konzept einer Mietförderung, von der die zukünftigen Pächterinnen und Pächter der Ladenlokale profitieren können.

In dieser HIERBLEIBER-Ausgabe stellen wir die vier prämierten Konzepte des Wettbewerbs vor – nein, das ist kein Tippfehler: Da der Jury die Wahl bei der Vielzahl an tollen Geschäftsideen nicht leichtfiel, wurde der dritte Platz kurzerhand zweimal vergeben. Und auch Gründenden, die den Schritt zur Selbstständigkeit bereits gewagt haben, wollen wir eine Plattform bieten: Auf den Seiten 14 bis 17 stellen wir Ihnen daher zwei weitere Menschen vor, die durch Gründung und Neueröffnung dazu beitragen, dass Rottweil sein einzigartiges Gesicht er- und behält.



„Wir wollten langfristig etwas gegen den Leerstand in der Innenstadt tun. Der richtige Ansatz hierfür ist aus unserer Sicht, Menschen, die sich zur Gründung entschlossen haben, eine effiziente Starthilfe zu geben – und sie auch in der Anfangsphase nicht allein zu lassen. Die Initiative sollte aber noch weitere Zielgruppen ansprechen, etwa die Netzwerkpartner, die beratend zur Seite stehen. Auch haben wir frühzeitig Hauseigentümer sowie Immobilienmakler mit ins Boot geholt. Gemeinsam mit den Bewerbern haben wir unter anderem einen Rundgang durch die Innenstadt gemacht und später den Kontakt für eine gemeinsame Besichtigung mit den Eigentümern hergestellt, wenn eine Immobilie in Frage kam.“

**Kerstin Ohnmacht, Innenstadtmangerin Rottweil**

„Uns war es wichtig, dass nicht nur der Wettbewerb, sondern auch die Zusammenarbeit und der Austausch zwischen den Gründern im Vordergrund steht. Hierfür haben wir unter anderem Netzwerktreffen organisiert, bei denen die Bewerber sich und ihre Geschäftsideen gegenseitig kennenlernen konnten. Auch für die Zukunft ist geplant, dass weiterhin ein Austausch stattfindet. Sowohl zwischen den Teilnehmenden untereinander, als auch mit uns – und natürlich stehen wir auch denjenigen zur Seite, die es nicht unter die Top drei geschafft haben.“

**Bettina Weigl, Wirtschaftsförderung Rottweil**



## Der Gründungswettbewerb 2023 im Überblick

**Die Projektträger:**  
Stadt Rottweil und Gewerbe- und Handelsverein Rottweil e.V. (GHV)

**Bewerbungszeitraum:**  
Mitte Juni bis Ende September 2023

**Finale Teilnahmen/Einsendungen:** 20

**Vorgestellte Geschäftsideen nach Vorauswahl:** 13

**Die 12-köpfige Jury:**  
Zusammengesetzt aus Netzwerkpartnern und Vertretern der beiden Projektträger

**Die Gewinner:**

**Platz 1:**  
Die LECKEREI (mehr auf Seite 12-13)

**Platz 2:**  
Die Küchenschelle (mehr auf Seite 10-11)

**Platz 3:**  
deinsmithertz (mehr auf Seite 8-9)

**Platz 3:**  
Pfitzauf – das Frühstücksrestaurant (mehr auf Seite 6-7)



### \*Die IHK-Gründergarage

Die Gründergarage der Industrie- und Handelskammer (IHK) Schwarzwald-Baar-Heuberg ist eine Initiative für regionale Gründerinnen und Gründer. Sie bekommen dort die Chance, ein umfassendes Informations- und Qualifizierungsangebot sowie grundlegendes Know-how über unternehmerisches Handeln zu erlangen. Hinzu kommt die Möglichkeit, in Kontakt mit persönlichen Mentoren zu treten sowie sich mit Gleichgesinnten zu vernetzen. Mehr dazu unter: [www.gruendergarage-sbh.de](http://www.gruendergarage-sbh.de)

**E**in Morgen im Jahr 2019 – Melanie Pluppins und Daniele Federico sind frustriert: Eigentlich wollten sie heute Früh gemütlich Frühstückstücken gehen, aber die Auswahl überzeugt sie nicht wirklich. „Wir hatten beide den gleichen Gedanken: Ist das alles?“, erinnert sich Daniele Federico. „Brötchen, Aufschnitt, etwas Käse. Als Alternative stand noch Rührei oder ein Croissant mit Butter und Marmelade auf der Karte.“ In den darauffolgenden Jahren fällt dem Paar immer wieder auf, wie einseitig und – kurzgesagt – langweilig Frühstücksangebote oftmals sind. „Wir essen beide leidenschaftlich gern. Und wir wünschen uns oft einfach mehr Auswahl und Vielfalt“, sagt Melanie Pluppins. „Auch, wenn wir beide nicht aus der Gastronomie kommen, haben wir in den letzten Jahren immer mal wieder mit verschiedenen Restaurant-Ideen gespielt. Pizza, Burger, Hausmannskost – wir konnten uns alles vorstellen. Aber irgendwann ist uns dann aufgefallen, dass der größte Bedarf unserer Meinung nach beim Thema Frühstück liegt. Hier gibt es einfach nichts, was uns selbst wirklich anspricht und begeistert. Das wollen wir ändern.“

Mit dem Gründungswettbewerb der Stadt Rottweil kam der nötige letzte Schubser in die richtige Richtung. Als die beiden 2023 die Plakate sehen, die überall in der Region angebracht sind, entschließen sie sich, ihre Ideen in Form zu gießen und einzureichen. Das Konzept zum Frühstücksrestaurant Pfitzauf\* entsteht: Ein Ort, an dem den Menschen eine echte Abwechslung und Vielfalt in Sachen Frühstück geboten wird. „Wir möchten auf hochwertige Zutaten setzen und verschiedene kulinarische Strömungen mit einfließen lassen“, erklärt Daniele Federico. „Von traditionell schwäbischen Spezialitäten, bis hin zu modernen, gesunden Alternativen. Dazu verschiedene Getränke, zusätzlich zum klassischen Milchkaffee und Cappuccino.“ Auch seine italienischen Wurzeln sollen dabei eine Rolle spielen. „Meine Familie stammt aus Sizilien. Kochen ist ein großer Bestandteil unserer Tradition – und zwar sowohl für Frauen als auch für Männer. Ich bin mit unseren Gerichten groß geworden und koche noch heute leidenschaftlich gern. Ich freue mich darauf, die eine oder andere Spezialität auch im Pfitzauf anzubieten.“

Die Bewerbung reicht das Paar mit gemischten Gefühlen ein: Ist die Idee auch wirklich gut genug? Was, wenn sich noch andere Mitbewerbende auf Frühstück spezialisiert haben? Wird die Jury es rügen, dass die beiden keinen gastronomischen Hintergrund haben?



Melanie Pluppins und Daniele Federico haben mit ihrer Idee zum Frühstücksrestaurant **Pfitzauf** beim Gründungswettbewerb 2023 einen der beiden dritten Plätze belegt.

# Frühstück neu gedacht

Aber die Zweifel sind unbegründet: Pfitzauf schafft es in den Vorentscheid – und wenig später kommt der Anruf von Innenstadtmanagerin Kerstin Ohnmacht und Bettina Weigl von der Wirtschaftsförderung Rottweil. „Sie haben uns mitgeteilt, dass wir einen von den zwei dritten Plätzen erreicht haben – da waren wir erstmal sprachlos, aber positiv überrascht“, berichtet Daniele Federico.

Die beiden freuen sich riesig über die Platzierung und das damit verbundene Prämienpaket, das sie bei der Gründung unterstützen soll. Und dennoch ist die erste Zeit auch mit vielen Hürden und Rückschlägen verbunden. „Ich weiß noch, dass ich dachte: Jetzt wird's ernst!“, erzählt Melanie Pluppins. „Es ist der Wahnsinn, was bei so einem Schritt alles auf einen zukommt. Als Laie oder Neuling auf den Gebieten Selbstständigkeit und Gründung muss man sich erst einmal in die Materie einfinden: Die Finanzierung, die richtigen Partner, die richtige Lokalität – hier gibt es so viel zu beachten und zu lernen. Wir möchten unsere Region mit unserer Idee verändern und bereichern – das treibt uns an und das macht es so anspruchsvoll, da jeder Schritt sitzen muss. Mit unserem Können und unserem Willen schaffen wir das und wir freuen uns jetzt schon sehr darauf, wenn wir den Menschen ein richtig gutes Frühstück servieren dürfen.“



\*Pfitzauf ist eine traditionelle Eierspeise der schwäbischen Küche. Die Masse wird in kleine Auflaufförmchen gegeben und geht beim Backen im Ofen stark auf – oder umgangssprachlich: „pfitzt auf“.

## Grundrezept

(kann mit Früchten, Vanillezucker, Kompott oder Ähnlichem serviert werden)

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- etwas Salz
- 2 EL zerlassene Butter

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Mehl, Eier, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren

#### 2. Schritt:

Die zerlassene Butter untermischen

#### 3. Schritt:

Die Förmchen einfetten und etwa zur Hälfte mit Teig füllen

#### 4. Schritt:

Bei 200°C ca. 45 Minuten backen

# Individualität zum Mitnehmen



Christina Scherbina (links) und Kristina Makarov haben mit ihrer Idee zu **deinsmitherz** beim Gründungswettbewerb 2023 einen der beiden dritten Plätze belegt.

**C**hristina Scherbina und Kristina Makarov sind die Köpfe hinter **deinsmitherz**. Im Gespräch mit den Gründerinnen wird schnell klar: Die beiden sind echte Macherinnen. Mit ihrer Geschäftsidee haben sie einen der beiden dritten Plätze beim Gründungswettbewerb der Stadt Rottweil belegt. Das Konzept: Bei **deinsmitherz** können Menschen Geschenkartikel direkt im Laden aussuchen und personalisieren lassen. Die Auswahl soll dabei vom Babylätzchen über Weingläser oder Tassen bis hin zu individualisierten Accessoires für Junggesellinnenabschiede, Taufen oder Geburtstage reichen.

Kennengelernt haben sich Christina Scherbina und Kristina Makarov 2017 in der Berufsschule. Beide steckten gerade in der Ausbildung zur Mediengestalterin. „Wir haben uns schon damals gut verstanden und waren gleich auf einer Wellenlänge“, erinnert sich Christina Scherbina. „Umso mehr haben wir uns dann gefreut, als Kristina 2020 im gleichen Betrieb wie ich anfang und wir Kolleginnen wurden.“ Für Christina Scherbina schafft die Leidenschaft für Interior Design einen Ausgleich zum Arbeitsalltag, Kristina Makarov malt und liest gerne. „Ich habe außerdem schon früh damit angefangen, meine gestalterischen Kompetenzen auch privat einzusetzen“, berichtet sie. „Stand im Freundeskreis eine Babyparty, Taufe oder Geburtstag an: Um die Deko habe ich mich meistens am liebsten persönlich gekümmert. Mir waren die Vorlagen, die es beispielsweise für Spiele für Junggesellinnenabschiede gab, einfach zu generisch. Deswegen habe ich vieles kurzerhand selbst gestaltet – individuell und ganz nach meinen eigenen Wünschen und Standards.“ Auch Freundin und Kollegin Christina Scherbina findet nach und nach immer mehr Gefallen daran und stellt irgendwann die entscheidende Frage: „Warum ziehen wir das nicht professionell auf?“ Ja, warum eigentlich nicht? Ganz einfach: Erst einmal steht noch ein anderes Projekt im Vordergrund: 2020 gründen sie – gemeinsam mit einer weiteren Geschäftspartnerin – ihre eigene Medienagentur.

Doch die Idee der personalisierten Produkte lässt die beiden nicht los. Sie starten 2023 zunächst mit einem Web-Shop. Kristina Makarov erinnert sich: „Der Online-Vertrieb war eine gute Möglichkeit, um sich langsam an das Thema ranzutasten und den Bedarf abzufragen. Trotzdem war uns immer klar, dass wir die Personalisierung in einem Laden anbieten möchten – das gibt es nämlich in dieser Form bis dato noch nicht.“ Für die zwei Frauen bietet ein lokales Geschäft klare Vorteile: Kundinnen und Kunden können die Produkte direkt vor Ort aussuchen. Es gibt einen freieren Gestaltungsspielraum und mehr Möglichkeiten, gemeinsam am Design zu feilen. Zudem fallen lange Lieferzeiten weg. „Im Gegensatz zu Online-Anbietern können die Leute die Sachen bei uns auch noch an dem Tag personalisieren lassen, an dem sie gebraucht werden – darin sehen wir einen enormen Vorteil. Wer brauchte nicht schon mal eine Last-Minute Geschenkidee?“, lacht Kristina Makarov.

Davon, dass ihr Konzept aufgeht, konnten sich die beiden Gründerinnen noch im selben Jahr überzeugen. Im Rahmen eines Projekts der Stadt Villingen hatten sie die Chance, ihre Idee zehn Tage lang in einem Pop-up-Store in der Innenstadt umzusetzen. „Wir mussten in kürzester Zeit einen kompletten Laden einrichten – also Möbel beschaffen und auch die Produkte und notwendigen Maschinen für die Gestaltung zur Location bringen“, berichtet Christina Scherbina. „Trotzdem hat sich das auf alle Fälle gelohnt: Wir haben durchweg positive Rückmeldungen bekommen und wurden nochmal darin bestärkt, dass wir mit dieser Idee auf dem richtigen Weg sind.“

Durch den dritten Platz beim Gründungswettbewerb der Stadt Rottweil geht es für die beiden Frauen jetzt in die nächste Runde. Ein passender Laden muss gefunden werden, der sowohl Raum für den Verkauf als auch für die vielen Maschinen bietet, die zum Individualisieren der Gegenstände notwendig sind. „Hier arbeiten wir zum Beispiel mit Folien, mithilfe derer wir Tassen oder Ähnliches bedrucken. Textilien beflocken wir aktuell. Für die Zukunft denken wir auch darüber nach, Stickungen oder Gravur anzubieten“, erklärt Kristina Makarov. Ein weiteres Angebot von **deinsmitherz** sollen auf lange Sicht auch Workshops sein, bei denen Kundinnen und Kunden ihre Artikel selbst gestalten können. „Das wäre zum Beispiel eine tolle Idee für Junggesellinnenabschiede oder Geburtstagsfeiern“, so Kristina Makarov.



Barbara Porsche (links) und Gritt Steyer haben mit ihrem Konzept der **Küchenschelle** beim Gründungswettbewerb 2023 den zweiten Platz belegt.



## „Das anbieten, was man selbst gerne essen möchte“

Eigentlich zählt die Küchenschelle zur Pflanzen-gattung der Hahnenfußgewächse. Beheimatet ist der hübsche, lilafarbene Frühlingsblüher vor allem auf der Nordhalbkugel – ein Exemplar der etwas anderen Art hat jedoch in der Hochmaingasse 14 in der Rottweiler Altstadt seinen Platz gefunden: In dem gleichnamigen Restaurant bieten Barbara Porsche und Gritt Steyer seit Oktober 2023 gesunde und ausgewogene vegetarische Speisen an. Der Name war dabei schon lange vor der Idee zur eigenen Gastronomie da: „Ich habe schon immer gerne gekocht“, erzählt Barbara Porsche. „Ursprünglich hatte ich einmal über einen Foodblog nachgedacht, den ich gerne ‚Küchenschelle‘ genannt hätte – aus zeitlichen Gründen wurde daraus aber nie etwas. Heute kommt der Name jetzt doch noch zum Einsatz.“

Mit Anfang 40 entschließt sich Barbara Porsche dann dazu, ihr Hobby zum Beruf zu machen: Sie beginnt eine Lehre zur Köchin und arbeitet fortan in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen. Das Einzige, was sie immer etwas stört: Ohne Fleisch geht es kaum. Und wenn, wird nur selten Wert auf Bio-Ware oder regionale Produkte gelegt. „Der Wunsch hat mich nicht losgelassen, endlich mal nur das zu kochen, auf das ich auch selbst Lust habe: abwechslungsreich und ausgewogen, mit Einflüssen aus aller Welt.“ Zuerst denkt sie über einen Foodtruck nach. „Ich habe mir das so vorgestellt, dass ich einen festen Ort habe, wo ich alles lagern und zubereiten kann und dann rausfahre und meine Gerichte direkt aus dem Truck verkaufe – oder Caterings anbiete. Am Ende bin ich jedoch auf die Räumlichkeiten der heutigen Küchenschelle gestoßen und dachte mir: Warum nicht kochen und direkt hier vermarkten?“

In etwa diesem Zeitraum kommt auch Gritt Steyer mit an Bord. Die gelernte Restaurantfachfrau und Barbara Porsche kennen sich von der gemeinsamen Zeit als Angestellte in einem Bioladen. „Wir haben schnell gemerkt, dass bei uns die Chemie stimmt“, erzählt Gritt Steyer. „Haben wir uns einmal zufällig außerhalb der Arbeit beim Spazierengehen am Neckar getroffen, verging da im Gespräch schnell mal eine Stunde oder mehr.“ Die beiden verstehen sich persönlich gut, haben aber auch dieselben Ansichten und Wünsche, was die Verarbeitung und Wertschätzung von Lebensmitteln anbelangt: Sie wollen leckere und gleichzeitig gesündere Alternativen zu Fast Food oder Fertiggerichten bieten. Dem Einstieg von Gritt Steyer bei der Küchenschelle steht nichts mehr im Weg.

Auch bei der Renovierung sind die beiden ein eingespieltes Team. Die alten Räumlichkeiten haben schon einiges miterlebt, das spiegelte sich an verschiedensten gestalterischen Überbleibseln der Vormieter wider. Es wird verputzt, gestrichen und erneuert, was das Zeug hält. Zudem muss die Küche ausgebaut und eingerichtet werden und eine Kundentoilette fehlt. „Zeitweise waren bis zu fünf Gewerke gleichzeitig im Laden“, erinnern sich die beiden Frauen schmunzelnd. „Wir wollen Gästen eine gemütliche Atmosphäre bieten, in der sie sich wohl- und willkommen fühlen“, erklärt Barbara Porsche. „Mithilfe einer Innenarchitektin haben wir unsere Ideen umgesetzt. Echtholzmöbel waren für mich zum Beispiel ein Muss, das spiegelt Wertigkeit und Wärme wider. Knifflig war es, den geringen Platz optimal zu nutzen. Ein mobiler Empfangstresen lässt sich zur Seite schieben, um Platz für Weihnachtsfeiern oder Weinverkostungen zu schaffen.“

Während der planerischen Endphase im Herbst 2023 kam die Rottweiler Innenstadtmanagerin Kerstin Ohnmacht auf die beiden Frauen zu. Sie schlug ihnen vor, am Gründungswettbewerb teilzunehmen. „Natürlich hat sich das Konzept toll angehört“, erinnert sich Gritt Steyer. „Aber nach dem bürokratischen und organisatorischen Stress der letzten Wochen mussten wir uns das erst einmal durch den Kopf gehen lassen. Von vielen der Leistungen konnten wir in unserer Phase der Neueröffnung auch gar nicht mehr profitieren – dazu waren wir einfach schon zu weit.“ Schließlich machen sie sich aber doch daran, den Online-Fragebogen auszufüllen und bereiten eine Präsentation vor. Diese reichen sie kurz vor Eröffnung des Restaurants ein und erhalten wenig später die Info, dass sie es in die Vorauswahl geschafft haben. „Und dann hieß es, wir sollen kommen und unsere Präsentation vorstellen“, erklärt Barbara Porsche. „Und das an einem Tag kurz nach der Eröffnung, an dem mittags besonders viel los war und wir auch noch ein Catering vorbereiten mussten – Zeit, um nervös zu sein, blieb so zum Glück gar nicht erst.“ Und ihr Konzept kam an: Einige Wochen später bekommen die beiden Frauen die Nachricht, dass die Küchenschelle den zweiten Platz belegt hat.

„Die Platzierung beim Gründungswettbewerb hat uns natürlich den Rücken gestärkt“, erzählt Gritt Steyer. „Aber auch das Feedback unserer Kundschaft ist bislang durchweg positiv. Und die ist bunt gemischt: Zu uns kommen junge Menschen, die Lust auf leckere, abwechslungsreiche Gerichte haben und auch mal neue Gewürze und Geschmacksrichtungen ausprobieren wollen. Berufstätige, die mittags eine reichhaltige und sättigende Alternative zu Döner oder Bäckerbrötchen suchen.“

Aber auch ältere Menschen, die nicht mehr selbst kochen wollen oder aber aus gesundheitlichen Gründen auf eine ausgewogene Kost achten müssen.“ Auch verschiedene Heißgetränke – vom klassischen Café Crema bis hin zum Kurkuma Latte – und Gebäck bietet die Küchenschelle an. Zudem gibt es jeden Tag bis 12 Uhr verschiedene Frühstücksoptionen. „Auch hier wollen wir den Menschen genussvolle Alternativen bieten“, erklärt Gritt Steyer. „Ein Smoothie oder eine Müsli-Bowl halten lange satt und liegen nicht so schwer im Magen.“

*Unser Interview wird kurz unterbrochen: Hinter uns sitzt ein junges Pärchen, das die Tagessuppe bestellt hat: „Entschuldigen Sie, ich muss kurz nachfragen – das schmeckt so lecker: Wie bekommen Sie es hin, dass die Suppe diesen tollen Ingwergeschmack hat, ohne, dass sie zu scharf ist, ...“*

Bei der Frage, was sie anderen Menschen raten würden, die über das Thema Gründung nachdenken, müssen die beiden nicht lange überlegen: „Es ist nicht ganz ohne, es braucht Planung und einen festen Willen – das ist ganz klar“, sagt Barbara Porsche. „Aber wenn man hinter einer Idee steht und an sich glaubt, dann sollte man den Schritt wagen: Entweder es läuft, oder es läuft nicht. Dann überlegt man sich eben etwas anderes – nur nicht aufgeben.“ Gritt Steyer ergänzt: „Alles im Leben ist ein Lernprozess. Wichtig ist, dass man immer offen und spontan bleibt.“

**W**as war zuerst da? Die Geschäftsidee oder der Gründungswettbewerb? Bei dieser Frage schmunzelt Yvonne Saier. Mit ihrem Konzept für die Leckerei hat sie die 12-köpfige Jury überzeugt und den ersten Platz belegt. „Mit dem Gedanken, eine Art Café zu eröffnen, habe ich schon lange geliebäugelt“, erklärt sie. „Dabei habe ich mir immer einen Ort vorgestellt, an dem ich gesunde und ausgewogene Lebensmittel verkaufe, anstelle der herkömmlichen Produkte, die leider oft voll mit Zucker oder sehr stark verarbeitet sind.“ Als sie im Sommer 2023 dann über ihren Partner auf den Gründungswettbewerb aufmerksam gemacht wird, setzt sie sich erstmals intensiver mit der Idee auseinander. Nach und nach werden ihre Pläne konkreter. Bald wird ihr klar, dass es vielmehr ein Laden mit integriertem Café werden soll. „Ich habe mich hingesetzt und einen Businessplan erstellt: Wie sieht der aktuelle Markt aus? Wo liegen meine Kompetenzen – und welche muss ich noch ausbauen? Was soll in den Shop und woher kann ich es beziehen?“

Yvonne Saier will Menschen in ihrer Leckerei eine große Auswahl an echten Alternativen zu konventionell verarbeiteten Lebensmitteln anbieten. Ganz nach dem Motto: „Kauf dich gesund.“ „Ich ernähre mich selbst sehr bewusst und habe festgestellt, dass viele Sachen nur übers Internet erhältlich sind. Trockenfrüchte, Nussmus, gesunde Snacks ohne Zusatzstoffe und Zucker, sinnvolle und gesunde Nahrungsergänzungsmittel... Vieles bekomme ich nicht bei lokalen Herstellern und muss es bestellen. Ich merke im Gespräch mit Freunden und Bekannten immer wieder, dass ich damit nicht allein bin.“

Auch in ihrem Beruf als Ernährungs- und Emotionscoach kommt die gebürtige Balingerin täglich mit Menschen in Kontakt, die ihr rückmelden, dass Bedarf besteht.

„Für viele steht die Qualität der Lebensmittel im Mittelpunkt. Hier will ich anknüpfen. Mein Plan ist, dass man gesunde Snacks auch direkt im eingebundenen Café genießen kann. Neben einem abwechslungsreichen Angebot will ich den Fokus zudem auf den Austausch legen. Die Leckerei soll ein Ort sein, an dem man nicht nur einkaufen, sondern sich auch beraten lassen kann und mit Gleichgesinnten ins Gespräch kommt.“

Neben ihrer Überzeugung, dass die Zielgruppe für ihre Produkte da ist, war auch der Standort Rottweil für Yvonne Saier von vornherein festgelegt. „Die Stadt hat einfach Charme“, erklärt sie. „Ich will die Innenstadt noch attraktiver für die Menschen machen, die hier leben. Ich denke aber auch schon jetzt an die Besucherinnen und Besucher der Landesgartenschau ab 2028, die nach Rottweil kommen.“

Die Unterstützung, auf die sie durch den Gewinn des Gründungswettbewerbs zurückgreifen kann, weiß Yvonne Saier zu schätzen. „Für die Dienstleistungen, die im Paket enthalten sind, bin ich dankbar“, sagt sie. „Vor allem aber sind die vielen Kontakte, die ich durch den Wettbewerb knüpfen konnte, Gold wert. Für die meisten von uns ist das Thema Gründung Neuland, es gibt so viele Fragen – auch solche, mit denen man vorab gar nicht gerechnet hätte.“

Auch, wenn es noch etwas dauern wird, bis die Leckerei ihre Türen öffnet, ist Yvonne Saier zuversichtlich – und glücklich darüber, den Weg hin zur (neuen) Selbstständigkeit zu gehen. Allen, die selbst darüber nachdenken, zu gründen, empfiehlt sie: „Am besten, man plant alles Schritt für Schritt, um nicht vor einem großen Berg an Hürden zu stehen. Wichtig ist, sich mit Menschen auszutauschen, die bereits ähnliche Wege gegangen sind. Ein Netzwerk aus Expertinnen und Experten, die wertvolle Ratschläge und Impulse geben, ist hilfreich, um das Vorhaben der Gründung in die Tat umzusetzen.“



# Eine Anlaufstelle für echte Alternativen

Yvonne Saier hat mit Ihrer Idee zur **Leckerei** beim Gründungswettbewerb 2023 den ersten Platz belegt.

# Ein Stück Kulturlandschaft bewahren

**N**icole Zeiler ist seit 2021 Theaterleiterin des Central Kinos Rottweil. Die junge Frau für ein HIERBLEIBER-Interview zu erwischen, war zunächst gar nicht so leicht: Ein Terminvorschlag überschneit sich mit einem Filmseminar. An einem anderen Datum waren ihre Kompetenzen gerade als Jurymitglied bei den Internationalen Filmfestspielen in Berlin, kurz Berlinale, gefragt. Am Ende klappte es aber doch – und die erste Frage lautete ganz schlicht: Was macht man eigentlich als Theaterleitung? „Eigentlich alles“, erklärt sie lachend.

Zu Nicole Zeilers operativem Tagesgeschäft gehört mitunter die Koordination der rund 16 Mitarbeitenden. Die meisten sind in Teilzeit oder auf Mini Job-Basis angestellt und arbeiten zum Beispiel im Kartenverkauf. „Ich bin aber auch viel im Büro und beantworte Mails, mache Abrechnungen, organisiere Sonderveranstaltungen oder kümmere mich darum, die Waren zu bestellen, die wir im Kino verkaufen – also Getränke und Snacks.“ (Kleiner Insider-Fakt am Rande: Studentenfutter wird am seltensten verlangt. Die Klassiker für einen gemütlichen Kinoabend sind nach wie vor Popcorn und Nachos.)

„Zu meinen Hauptaufgaben gehört es außerdem, die Filme auszusuchen und die Spielpläne zu erstellen. Ich treffe dabei eine Auswahl an Titeln, die gut zu unserem Kino und der Zielgruppe passen“, erklärt sie.

Diese Zielgruppe ist laut Nicole Zeiler breit gefächert. Generell lässt sich feststellen, dass die Rottweilerinnen und Rottweiler kinobegeistert sind und eine kulturelle Vielfalt zu schätzen wissen. „Vor der Neueröffnung im Jahr 2021 haben wir eine Standortanalyse gemacht, um noch genauer herauszufinden, was die Leute sehen wollen“, erklärt sie. Nun bietet das Central Kino eine Mischung aus Arthouse, Dokumentationen, Familienfilmen und den beliebtesten Blockbustern an. „Wir haben viele ältere Cineasten, die regelmäßig kommen – sprechen aber auch junge Familien an. Die zentrale Lage des Kinos in der Hauptstraße ist dabei ein sehr wichtiger Faktor. Wir sind Teil des sozialen Geschehens und können zu Fuß erreicht werden. Es kam auch schon vor, dass uns Eltern angerufen haben, die wissen wollten, wie viel Taschengeld sie ihren Kindern mitgeben müssen, die sie gleich zu uns in die Nachmittagsvorstellung schicken möchten.“

Die Menschen in und um Rottweil sind also kulturbeteiligt, soviel steht fest. Und das war auch einer der Gründe, warum sich Nicole Zeiler gemeinsam mit den Geschäftsführern Benedikt Petschl und Hans Joachim Fischer im Frühjahr 2021 dazu entschloss, das Central Kino von der Vorbesitzerin Christa Ullrich zu übernehmen. Sie musste den Kinobetrieb nach rund 25 Jahren altersbedingt aufgeben. „Dass das Kino nach so vielen Jahren als Institution in der Innenstadt dicht macht, kam für uns nicht in Frage“, erklärt Nicole Zeiler.



Nicole Zeiler, Theaterleiterin des Central Kinos in Rottweil

„Wir haben uns also daran gemacht, es zu übernehmen: Im Juni haben wir mit den Renovierungsarbeiten angefangen und im September neu eröffnet – mit einer Mitternachtspremiere von ‚James Bond 007: Keine Zeit zu sterben‘. Trotz der späten Stunde kamen mehr als 60 Besucherinnen und Besucher. Wir waren total überwältigt.“

Nicht nur in den ersten Wochen ist der Zulauf groß. „Die Menschen sind froh, dass es in Rottweil ein Kino gibt und sie nicht in eine der umliegenden Städte fahren müssen“, erklärt Nicole Zeiler.

Wie viele Filmbegeisterte in der HIERBLEIBER-Region leben, zeigt sich auch beim enormen Zuspruch, den der Verein Filmclub Central Rottweil e.V. erhält. Die mittlerweile mehr als 160 Mitglieder organisieren unter anderem Kulturevents im Kino, haben ein Mitbestimmungsrecht dabei, welche Filme gezeigt werden und erhalten ermäßigten Eintritt bei Filmclubveranstaltungen.



„Das Leben ist zu kurz, um nicht das zu machen, was einem Spaß macht.“ Nach dieser Devise lebt und arbeitet Paul Schäfer. Er ist studierter Sportwissenschaftler, jedoch nicht mehr in Vollzeit auf diesem Gebiet im Einsatz. Der Grund: Der 27-Jährige hat sich den Traum von der eigenen Bar erfüllt. Am 1. Dezember 2023 eröffnete das PaLu in der Hochmaiengasse 8 in Rottweil.

„Bestimmt schon seit zehn Jahren spiele ich mit dem Gedanken, meine eigene Bar aufzumachen“, erzählt er. „Ich habe immer schon viel nebenher in dem Bereich gejobbt. Ganz neu ist das alles für mich also nicht.“ Trotzdem war der Schritt vom Angestellten zum Besitzer ein großer. Dem jungen Gründer war es wichtig, ein Lokal zu finden, das er nicht von Grund auf neu sanieren muss – das birgt ein geringeres Risiko. Da er nicht unter Zeitdruck stand, hielt er einfach die Augen offen. „Ich komme ursprünglich aus Spaichingen, lebe aber gemeinsam mit meiner Freundin in Rottweil. Ich habe also grundsätzlich die ganze Region im Blick gehabt. Als sich dann im Herbst 2023 die Chance ergab, den ehemaligen Schwarzen Baron hier in Rottweil zu übernehmen, habe ich nicht lange überlegt. Die Lage nur wenige Meter neben dem Schwarzen Tor ist einmalig.“

Und dann ging alles recht schnell: Paul Schäfer unterschrieb den Mietvertrag und gemeinsam mit Freunden und Familie nahm er einige Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten vor, um der Bar eine persönliche Note zu geben. Nur wenige Wochen später ist aus der ehemals verbauten, rustikalen Raucherkneipe mit Spielautomaten das gemütliche und moderne PaLu geworden. „Wir haben Vieles erneuert – beispielsweise die ehemalige Galerie entfernt und einen Holzfußboden im unteren Bereich gelegt. Der Boden oben, die Steinmauern und die Bar durften aber bleiben. Auch die alten Barhocker kommen jetzt richtig gut zur Geltung. Für den restlichen Bereich habe ich

neue Tische und Stühle bestellt.“ Auf die Frage nach der Bedeutung hinter dem Namen PaLu erklärt er: „Eigentlich wollte ich meine Bar immer Pauls nennen. Jetzt gibt es aber nun mal schon ein Pauls in Rottweil – also musste eine andere Idee her. Meine Mutter war schließlich diejenige, die mich auf die Idee PaLu gebracht hat. Das setzt sich aus den ersten beiden Buchstaben meines Vor- und Zweitnamens zusammen: Paul Lukas.“

Dass er bei der Umsetzung seines Traums von Anfang an auf die Hilfe seiner Familie und Freunde zählen konnte, freut den jungen Gründer besonders. „Ich bin extrem froh darüber, dass ich Menschen in meinem direkten Umfeld habe, die hinter mir und meiner Idee stehen, an mich glauben und immer mit Rat, und vor allem Tat, an meiner Seite sind. Gerade meine Freundin ist hierbei eine riesige Unterstützung – nicht nur bin ich überhaupt

erst durch sie darauf aufmerksam gemacht worden, dass die Bar einen neuen Besitzer sucht (sie hatte es von einer Bekannten erfahren), sie steht auch Woche für Woche neben mir am Schanktresen. Und klar: Meine

Freunde freuen sich natürlich auch darüber, dass ich eine Bar eröffnet habe“, lacht er.

Für die Zukunft könnte sich Paul Schäfer neben dem Barbetrieb auch eine Gastronomie vorstellen. „Aber eins nach dem anderen. Eventuell kommt irgendwann Fingerfood dazu. Hier gibt es aber einige Auflagen zu beachten. Da muss ich mich mal noch reindenenken.“ Jetzt freut er sich erst einmal auf die kommende Sommersaison, in der seine Gäste voraussichtlich auch im Außenbereich vor dem PaLu ihre Getränke genießen können – darunter unter anderem übrigens auch etwas, was man von einer Rottweiler Bar bislang eher weniger kennt: Kölsch Kränze. „Ich wollte etwas Besonderes anbieten und mag die Idee, dass man etwas für die ganze Truppe bestellt und einfach in die Mitte stellen kann. Bislang kommen die Kränze super an. Und zur Fasnet gibt es die übrigens auch mit Weinschorle.“

## Der Traum von der eigenen Bar

# Redispatch kurz erklärt

**S**tellen Sie sich folgendes Szenario vor: Der Abfluss im Badezimmer ist verstopft. Selbst kommen Sie bei der Sache nicht weiter, da muss ein Profi her. Sie rufen bei der Handwerkerfirma an, mit der Sie im Rahmen des Hausbaus einen Vertrag abgeschlossen haben. Die hat ihren Sitz zwar etwas weiter weg, ist aber günstig und zuverlässig. Eigentlich eine unkomplizierte Sache und auch in der Vergangenheit lief die Abwicklung der Termine immer reibungslos. Wäre da nur nicht der ungewöhnlich hohe Verkehr heute auf eben der Fahrtstrecke, die die Fachleute zurücklegen müssen, um zu Ihnen zu gelangen. Das Aufkommen ist einfach zu hoch, die Straßen sind überlastet – keine Chance. Das Problem ist allerdings akut, also muss eine andere Lösung her. Ihr Vertragspartner kümmert sich um einen nahegelegenen Handwerkerdienst, der kurzfristig jemanden schicken kann. Im Nu ist Ihr Abfluss wieder frei. Nur die Rechnung ist jetzt leider etwas höher.



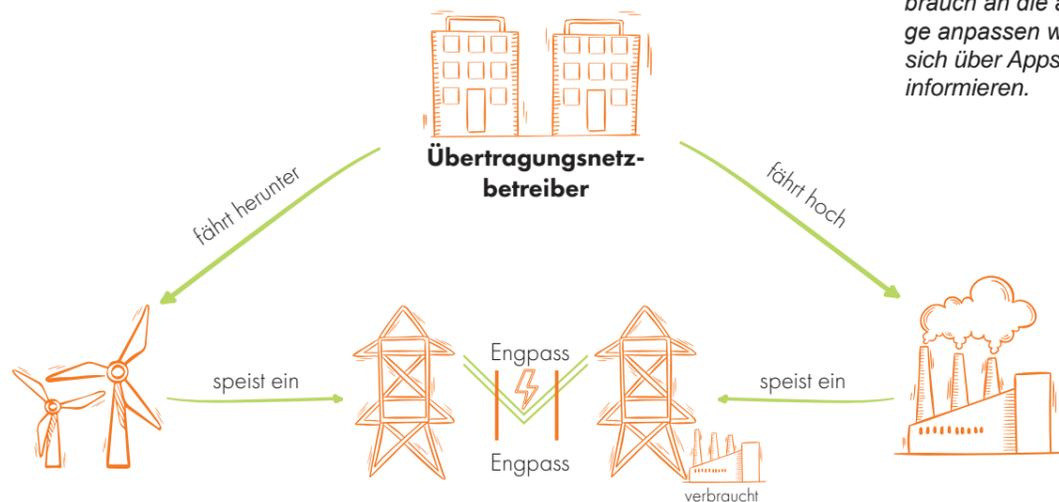
So in etwa muss man sich – stark vereinfacht – einen Redispatch vorstellen: Er bezeichnet die Änderung der Einsatzplanung (Dispatch) von Kraftwerken durch die Netzbetreiber – also die Anweisung zur Verschiebung der Stromproduktion. „In vielen Köpfen schwirrt noch immer das Bild der Kupferplatte umher, wenn an Stromnetze gedacht wird“, erklärt Dr. Michael Volk, Teamleiter der Netzleitstelle bei der ENRW Energieversorgung Rottweil. „In diesem Fall wäre der Strom – egal von woher – stets überall verfügbar. Dieser Vergleich hinkt aber leider: Er muss durch Leitungen fließen und diese haben eine Kapazitätsgrenze. Wenn zu viel angefordert wird, sind sie überlastet und laufen im wahrsten Sinne des Wortes irgendwann heiß.“

Es kann also vorkommen, dass die Nachfrage irgendwo im Netz so hoch ist, dass nicht ausreichend Energie von dort aus beschafft werden kann, wo sie eingekauft wurde. Dann muss die Energie über eine andere Leitung bezogen werden. „Im ungünstigsten Fall bedeutet das beispielsweise, dass ich eigentlich einen

Vertrag mit dem Windkraftwerk aus Norddeutschland habe, der Wind dort auch kräftig weht, ich aber trotzdem Strom aus einem nahegelegenen Kohlekraftwerk beziehen muss“, so Dr. Michael Volk. Der Unterschied zu unserem Handwerker-Gleichnis von oben: Die Netzbetreiber können Engpässe rechtzeitig prognostizieren und somit bereits im Vorfeld reagieren und umplanen. Ein Redispatch ist also nicht unerwartet und plötzlich – oder gar eine Notmaßnahme in letzter Minute.

Direkt sind die Verbraucherinnen und Verbraucher von einem Redispatch nicht betroffen. „Der Endkunde merkt nicht, woher der Strom kommt, den er bezieht – und es gibt auch keine Ausfälle oder spürbaren Übergänge“, erklärt Dr. Michael Volk. „Dennoch wirken sich Redispatches auf die Netzentgelte aus: Die Anbieter, die den Strom theoretisch parat haben, aber aufgrund von Netzengpässen nicht liefern können, werden entschädigt. Und die Kraftwerke, auf die ausgewichen wird, lassen sich den Strom selbstverständlich auch bezahlen.“ Trotzdem besteht kein Grund zur Sorge. Auch wenn Redispatches auf höherer Ebene bei den großen Übertragungsnetzbetreibern oft vorkommen und in den Netzentgelten einkalkuliert sind – die ENRW musste bislang noch nicht auf diese Maßnahme zurückgreifen.

*Tipp: Wer sich einen Überblick über die aktuelle Auslastung der Netze verschaffen möchte oder seinen Verbrauch an die aktuelle Versorgungslage anpassen will, hat die Möglichkeit, sich über Apps wie „StromGedacht“ zu informieren.*



## Kompaktstationen: Win-Win für Stromversorger und Stromkunden

**J**eder kennt sie: Die rund 250 Kilometer Stromfreileitungen der ENRW Energieversorgung Rottweil, welche rund 23.500 Menschen in und um Rottweil mit Strom versorgen. Der Transport der Energie erfolgt über längere Strecken in der 20.000 Volt-Ebene, um Leitungsverluste zu minimieren. Auf diese Weise können auch abgelegene Gebäude, wie beispielsweise ein Bauernhof, mit Strom versorgt werden. Möglichst kurz vor dem Endverbraucher werden die 20.000 Volt (Mittelspannung) in 400 Volt (Niederspannung) umgewandelt. Für diese Umwandlung der Spannung werden Transformatoren benötigt.

Was kaum jemand (er-)kennt: die sogenannten „Maststationen“, Transformatoren, die an den Masten unterhalb der Freileitungen montiert sind. Doch den Masttransformatoren geht es an den Kränen – oder besser: an die Spulen. Nicht nur der Vogelschutz spielt dabei eine Rolle. Neben der Kurzschlussgefahr für das Federtier spielen auch Versorgungsstabilität, Arbeitssicherheit und Effizienz eine Rolle. Die Maststationen werden daher sukzessive durch Kompaktstationen ersetzt. Es handelt sich hierbei um ebenerdige und geschlossene Gebäude, die an überdimensionierte Verteilerkästen erinnern. Beim Umbau werden in der Regel vom Freileitungsmast Kabel in die Kompaktstation eingeführt, in welcher dann der Strom umgewandelt wird.

Diese Kompaktstationen sind mit Schaltanlagen ausgestattet, die es ermöglichen, Teilstrecken des Stromnetzes abzuschalten. Im Gegensatz dazu muss bei einem Kurzschluss oder der Wartung einer Maststation ein größeres Gebiet vom Netz genommen werden. Durch die einzelnen Schaltmöglichkeiten in den Kompaktstationen kann die Versorgung selbst bei Wartungsarbeiten am Netz aufrechterhalten werden. Versorgungsunterbrechungen werden somit für den Endkunden reduziert. Auch andere Aspekte zählen zu den Vorteilen von Kompaktstationen: Sie sind durch die Art ihrer Installation wetterunabhängig und entsprechend auch die Arbeit daran. Komponenten der Messtechnik lassen sich einfacher einbauen und die Arbeitssicherheit ist höher.

Von den rund 20 Maststationen im Netzgebiet der ENRW wird ein Großteil in den nächsten Jahren durch Kompaktstationen ersetzt. Der Umweltschutz ist gewährleistet: Neue Transformatoren in Kompaktstationen werden nicht mehr mit Mineralöl betrieben, sondern mit einem synthetischen Isolieröl, welches ungiftig und biologisch abbaubar ist.

# BEHÖRDENTURNIER

## Sportliche Leistung!



**M**itte Februar ging es beim Rottweiler Behördenturnier wieder um die Titel: 2024 traten bereits zum 51. Mal Mannschaften im Fußball gegeneinander an, zum 24. Mal im Volleyball. Einem rollierendem System folgend, kümmert sich immer ein anderes teilnehmendes Unternehmen um die Organisation. In diesem Jahr richtete die ENRW das Traditions-Event in der Doppelsporthalle Rottweil aus – dabei war das eigentlich gar nicht geplant: Als der ursprüngliche Veranstalter Anfang des Jahres jedoch kurzfristig absprang, übernahm spontan der Energieversorger.

„Beinahe hätte das Behördenturnier dieses Jahr nicht stattgefunden. Das wollten wir unbedingt verhindern“, erklärt Mitorganisator Jochen Irion, Betriebsführung Straßenbeleuchtung bei der ENRW. „Also haben wir kurzfristig ein Team zusammengestellt, das sich um die Organisation kümmerte – zudem haben wir Kolleginnen und Kollegen dazu aufgerufen, sich für die Mannschaften oder als freiwillige Helfer einzutragen. Es ist schön zu sehen, wie wir das alles auch so kurzfristig auf die Beine stellen konnten und wir freuen uns umso mehr über eine gelungene Veranstaltung.“

Wieder einmal hat sich gezeigt, was man mit Teamgeist alles erreichen kann. Nicht nur im sportlichen Sinne.“

2024 traten insgesamt zehn Mannschaften im Fußball gegeneinander an. Ein Stockwerk höher ging es für acht Teams im Volleyball um den Pokal. Auch für die Verpflegung während des Turniers sorgt traditionell der jeweilige Veranstalter. Die ENRW servierte in diesem Jahr neben verschiedenen kalten Getränken auch belegte Brötchen, Kesselwurst sowie Kaffee und Kuchen. Das Angebot wurde nicht nur von den Sportlerinnen und Sportlern, sondern auch von zahlreichen Gästen angenommen, die die Mannschaften von den Tribünen aus anfeuerten und für gute Stimmung in den Hallen sorgten.

Als Sieger im Fußball ging am Ende das Team der Kreissparkasse Rottweil hervor. Die Mannschaft der ENRW schaffte es auf den vierten Platz und verpasste somit knapp einen Platz auf dem Treppchen. Im Volleyball konnten die Spielerinnen und Spieler des Vinzenz von Paul Hospitals den Titel aus dem Vorjahr verteidigen. Die ENRW landete auf Rang acht.



Stand Juli 2023



Stand November 2023



Stand März 2024

## Der neue Standort nimmt Gestalt an

**D**ie ENRW Energieversorgung Rottweil baut im Gewerbegebiet von Rottweil-Neufra ihren neuen Unternehmenssitz. Der regionale Energieversorger nutzt die Chance, die sich durch die Landesgartenschau 2028 im Rottweiler Neckartal ergibt. Aufgrund der Zusammenführung von bisher unterschiedlichen Unternehmensstandorten können die betrieblichen Abläufe ab 2025 deutlich effizienter und wirtschaftlicher gestaltet werden.

Anfang 2024 lassen sich das Verwaltungs- und das Technikgebäude bereits erahnen. Noch vor dem Frost zur Weihnachtszeit wurde die Bodenplatte des Verwaltungstraktes gegossen, mittlerweile stehen die Betonstützen im Erdgeschoss und die Treppenhäuser sind zu erkennen. Sie werden später die oberen Geschosse tragen, die nach dem Konzept der Holzhybridbauweise komplett aus Holz entstehen. Diese Bauweise kombiniert die Stärken von Beton und Holz und ermöglicht dadurch eine nachhaltige und möglichst effiziente Bauweise.

Die Betonstützen im Technikgebäude, in welchem sich später auch das Lager und die Werkstätten befinden werden, stehen ebenfalls bereits an Ort und Stelle und die Bodenplatte ist gegossen. In diesem Gebäude wird verstärkt in Holzbauweise gebaut. Wo Beton aufgrund der Statik nötig ist, wird dieser eingesetzt.

An der Nord- und der Ostseite des Geländes ist bereits der Sichtschutzwall zu sehen, unter dem sich die Erdwärmekörbe befinden. Diese sorgen zu jeder Jahreszeit für eine angenehme Temperierung der Arbeitsräume: Dem Erdreich wird Energie in Form von Wärme entzogen oder andersherum aus dem Gebäude hierhin abgeleitet. Der Wall wird bereits in diesem Frühjahr begrünt und passt sich so in das natürliche Umfeld zwischen Gewerbe- und Wohngebiet ein.

Die nächsten Schritte sind der weitere Hochbau beider Gebäude. Die Zufahrtsstraße samt Fußgängerwegen sind bereits fertiggestellt.

Unter [www.enrw.de/neubau](http://www.enrw.de/neubau) können Sie stets den aktuellen Stand verfolgen und sich über das Bauprojekt informieren.

# Werden Sie Teil des **ENRW**-Kundenbeirates!

## Weil man gemeinsam einfach besser vorankommt:

2016 etablierte die ENRW Energieversorgung Rottweil als erstes Unternehmen der Region einen Kundenbeirat. 2024 möchten wir Sie, liebe Kundinnen und Kunden, wieder dazu aufrufen, sich zu bewerben. Mit ihren Ideen, Anregungen und Impulsen unterstützen Sie uns dabei, noch besser zu werden.

## Interessiert?

Dann schicken Sie uns gerne eine kurze formlose Bewerbung mit Angaben zu Alter, Beruf, Wohnverhältnis und Motivation.\*

per Mail an: [hierbleiber@enrw.de](mailto:hierbleiber@enrw.de)

oder per Post an:

**ENRW Energieversorgung Rottweil GmbH & Co. KG**  
Abt. Kommunikation und Marketing  
In der Au 5  
78628 Rottweil

\*Bewerben kann sich jede/r volljährige/r Kundin/Kunde.  
Ende der Bewerbungsfrist ist der 10.05.2024.

## Was Sie als Mitglied erwartet:

- ▶ Berufung auf zwei Jahre
- ▶ Zwei bis drei Beiratssitzungen pro Jahr, gemeinsam mit der Geschäftsführung und Vertreterinnen und Vertretern verschiedener Abteilungen
- ▶ Ein Blick hinter die Kulissen der Welt der Energieversorgung
- ▶ Die Möglichkeit, mit uns zu unseren Produkten, Leistungen und Angeboten in den Dialog zu treten und diese aktiv mitzugestalten



## Betrug unbedingt melden!

**Unerlaubte Telefonwerbung?** So reichen Sie eine Beschwerde bei der Bundesnetzagentur ein:

[www.bundesnetzagentur.de](http://www.bundesnetzagentur.de) → Verbraucherportal  
→ Anfragen und Beschwerden → Beschwerden zu Ärger mit Rufnummern und Anrufen

Sie sind sich unsicher, ob es sich um einen unseriösen Anruf handelt? Die Kolleginnen und Kollegen des ENRW-Kundenzentrums stehen Ihnen gerne bei Fragen zur Seite.

**E-Mail: [kundenzentrum@enrw.de](mailto:kundenzentrum@enrw.de) oder per Hotline via 0800 0472 222\*.**

\*Die telefonischen Servicezeiten sind von Montag bis Mittwoch jeweils von 8 bis 16 Uhr, Donnerstag von 8 bis 18 Uhr, Freitag 8 bis 12.30 Uhr.

**R**egelmäßig warnt die ENRW Energieversorgung Rottweil auch im HIERBLEIBER vor unseriöser Telefonwerbung durch Wettbewerber – oder gar unerlaubten Anrufen von Betrügern, die sich als Mitarbeitende ausgeben. An dieser Stelle sei noch einmal erwähnt:

**Die ENRW vertreibt weder Strom oder Erdgas über Subunternehmen, noch werden per Telefon Zählernummer und Kundendaten abgefragt oder Verträge abgeschlossen.**

Wer von Wettbewerbern unter Vortäuschung falscher Tatsachen kontaktiert wird, sollte daher auf keinen Fall eine Auskunft geben, sondern das Gespräch sofort beenden und die Rufnummer bei der Bundesnetzagentur melden. Die Erfahrung hat gezeigt: Jede Beschwerde zählt und führt im Bestfall dazu, dass die unseriösen Anrufer hohe Strafen zahlen müssen.



# ENRW ONLINE-GEWINNSPIEL

## Die Gewinnspielfrage lautet:

**Welcher Snack wird im Central Kino Rottweil am seltensten bestellt?**

- a) Nachos
- b) Popcorn
- c) Studentenfutter

## Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir

- 1. Preis:** Ein **Gutschein für ein Coaching** bei Yvonne Saier zu den Themen Ernährung, Bewegung und Emotionen (3 Coaching-Sessions à 60 Minuten) **im Wert von rund 420 Euro**
- 2. - 3. Preis:** 2 x je ein **Gutschein über 25 Euro für die Küchenschelle**
- 4. - 5. Preis:** 2 x je ein **Gutschein über 25 Euro für das PaLu**
- 6. - 7. Preis:** 2 x je ein **Gutschein über 25 Euro für den Onlineshop [www.deinsmithertz.de](http://www.deinsmithertz.de)**
- 8. - 9. Preis:** 2 x zwei **Karten im Wert von 18 Euro für das Central Kino Rottweil**

Alle Preise gestiftet von den jeweiligen Inhaberinnen und Inhabern.

**Unser Gewinnspiel zur aktuellen HIERBLEIBER-Ausgabe finden Sie auf unserer Website:**

[www.hierbleiber.de/gewinnspiel](http://www.hierbleiber.de/gewinnspiel)

Einfach bis spätestens **Freitag, 26. April 2024** die richtige Antwort anklicken, das Adressformular ausfüllen und auf „Senden“ drücken.

**Viel Glück wünscht Ihnen Ihre HIERBLEIBER-Redaktion!**

