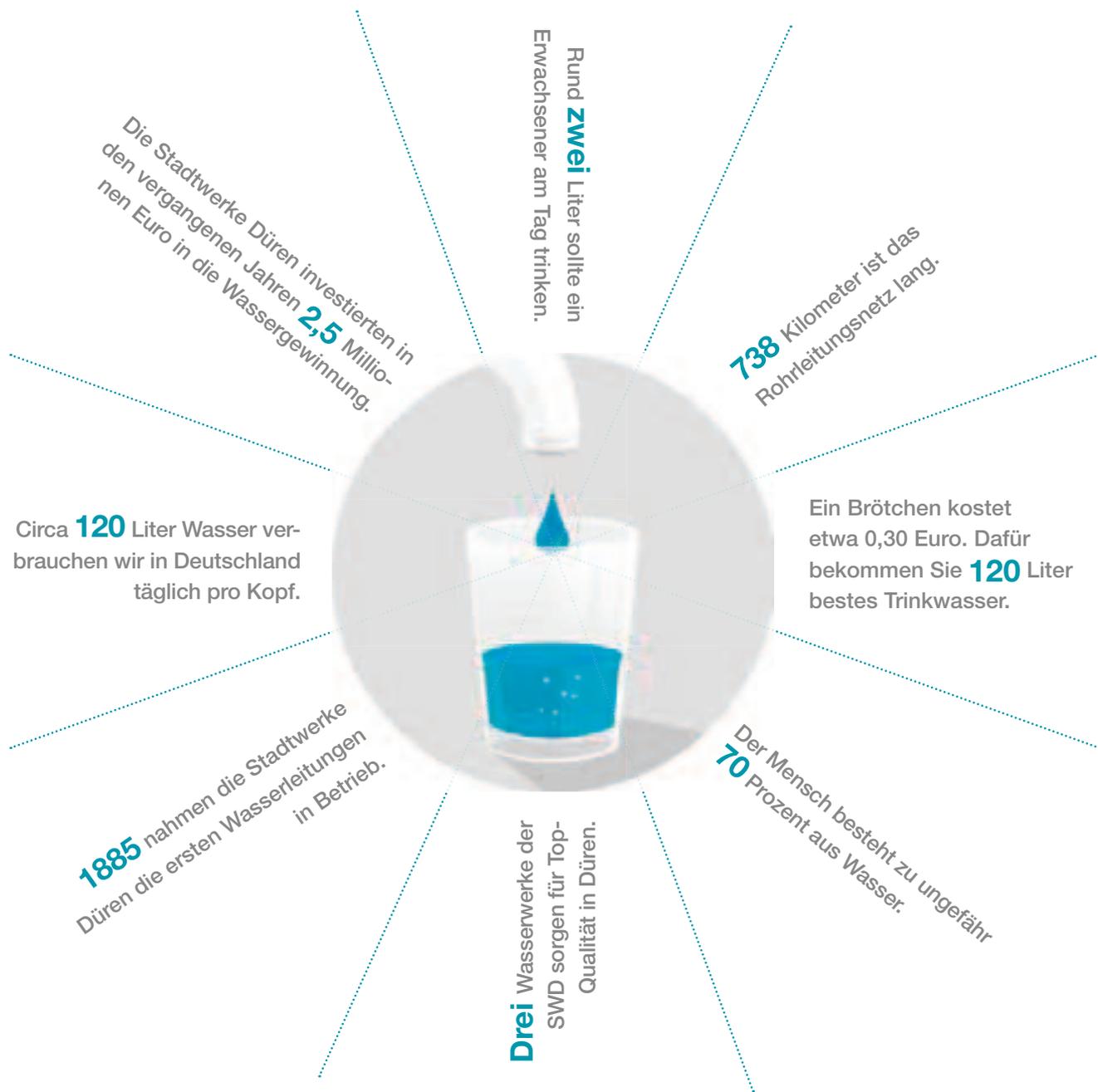




Jahresbericht 2015

Wasser ist Lebensenergie


SWD
Für Dich. Für Düren.



Titelbild:

Der zweijährige Till liebt das Dürener Trinkwasser. „Immer wenn er richtig Durst hat, trinkt er das frische Kraneberger“, sagt Vater Uli Krull. Bei der Familie kommt das Wasser der Stadtwerke Düren täglich zum Einsatz – in all seinen Facetten. Lesen Sie mehr dazu ab Seite 12.

- 04** Eine von Dürens wichtigen Lebensadern
- 06** Eine sichere Bank: die Wehebachtalsperre
- 09** Mit sensiblem Gehör und einer Menge Know-how
- 12** Bestes Wasser – für Groß und Klein
- 16** Mit Sicherheit sauber: Dürener Qualitätswasser
- 20** Von dem Wunsch, etwas Besonderes zu schaffen
- 24** Jeden Tag frisch, sauber und steril
- 28** Weniger düngen – besseres Trinkwasser
- 30** Lagebericht
- 44** Bilanz
- 46** Gewinn- und Verlustrechnung
- 47** Organe der Gesellschaft



**» Wasser ist für mich ein wichtiger
Lebensmittelpunkt.«**

Heinrich Klocke, Geschäftsführer Stadtwerke Düren

EINE VON DÜRENS WICHTIGEN LEBENSADERN

Wasser ist hierzulande selbstverständlich, immer verfügbar und von bester Qualität. Es begleitet uns jeden Tag auf ganz verschiedene Art und Weise. Für Heinrich Klocke, Geschäftsführer der Stadtwerke Düren, ist es deshalb auch der Lebensmittelpunkt.

Wasser hat unzählige Facetten. Es kommt unter anderem im Haushalt, bei der Wellness, für Events, in der Industrie und Therapie, für die Gesundheit, beim Bäcker und Friseur, bei der Feuerwehr, im Schwimmbad und im Garten zum Einsatz. „In manchen Fällen sieht man überhaupt nicht, wie viel Wasser darin steckt – Stichwort virtuelles Wasser. Nimmt man als Beispiel die Tasse Kaffee: 140 Liter Wasser sind insgesamt notwendig, damit wir eine Tasse entspannt genießen können“, sagt Heinrich Klocke. Schließlich benötigen die Kaffeebohnenpflanze und der Aufbereitungsprozess auch Wasser.

Lebensader in Düren

Für den Geschäftsführer der Stadtwerke Düren ist Wasser von zentraler Bedeutung. „Mein Tag beginnt schon mit dem Dürener Trinkwasser, denn mein erster Weg führt ins Bad. Über den Tag verteilt trinke ich rund zweieinhalb Liter. Ich finde Wasser einfach lecker und trinke es sehr gern“, sagt Klocke. Abends, wenn er die Blumen in seinem Garten wässert, schließt sich der Kreis. „Wasser begleitet uns den ganzen Tag von früh bis spät – deshalb ist es für mich eine Lebensader in Düren.“ Als Geschäftsführer der Stadtwerke Düren hat Heinrich Klocke genau im Blick, welcher Aufwand nötig ist, um die hohe Qualität dieses Lebensmittels langfristig und nachhaltig aufrecht zu erhalten. Von der Quelle bis zum Kran legt das Wasser einen abwechslungs-

reichen Weg zurück. Es wird durch Leitungen von der Wehebachtalsperre in die Dürener Wasserwerke gepumpt. Dort wird es aufbereitet und von den Experten des Trinkwasserlabors regelmäßig geprüft. Erst wenn alles bis ins kleinste Detail in Ordnung ist, gelangt das Wasser ins Dürener Netz. „Dafür stehen wir als Stadtwerke Düren. Dieses Qualitätsversprechen halten wir nun schon seit Jahrzehnten und das gilt auch für die Zukunft“, so Klocke.

Wertvoll und gut

Bedeutende Industriestädte liegen bekanntermaßen immer an Flüssen. Wasser bietet Unternehmen die Möglichkeit zu wachsen und eine florierende Wirtschaft belebt unsere Stadt. Darüber hinaus nutzen wir vermehrt die Kraft des Wassers, um umweltschonend Energie zu erzeugen. Sie sehen, wie vielfältig die Facetten unseres wichtigsten Lebensmittels sind. In einigen kleinen Geschichten möchten wir auf ein paar ausgewählte Facetten eingehen. Schauen Sie hinter die Kulissen, wie unser Wasser entsteht und es die Qualität beibehält, wie junge Familien es nutzen und die Industrie davon profitiert, wie sich unsere Mitarbeiter jeden Tag dafür ins Zeug legen, dass Sie zu Hause absolut bedenkenlos den Kran aufdrehen können. Denn das alles trägt dazu bei, Wasser stärker in unser Bewusstsein zu rücken, es nachhaltig zu nutzen und ein Verständnis dafür zu entwickeln, dass dieses kostbare Gut seinen Preis wert ist.



EINE SICHERE BANK: DIE WEHEBACHTALSPERRE

Seit 2013 kommt rund die Hälfte des Dürener Trinkwassers aus der Wehebachtalsperre. Am Rande der Eifel gelegen gleicht dieses Wasserschutzgebiet einem kleinen Paradies. Cord Meyer und Norbert Schnitzler saßen für kurze Zeit mittendrin.

Eine angenehme Stille liegt über der Wehebachtalsperre an diesem lauen Sommertag in der Eifel. Erst wenn man sich ganz ruhig hinsetzt, nimmt man die Geräusche und Düfte der Natur wahr. Es summt und brummt, zahlreiche Insekten fliegen und krabbeln über die Wiese. Es riecht nach ganz unterschiedlichen Wildblumen, die das saftige Grün der Wiese mit bunten Sprenkeln versehen. Sie recken ihre lilafarbenen, gelben, orangen und weißen Köpfe Richtung Sonne. Farbenfrohe Schmetterlinge fliegen eifrig von Blüte zu Blüte. Kleine Bienen und dicke Hummeln sammeln fleißig Nektar. Käfer krabbeln über den Boden und umrunden gekonnt einen großen Ameisenhügel, den seine Bewohner geschäftig weiter ausbauen. Am Ufer sieht man die Spuren von Bibbern. Graureiher, Gabelweißen und Eisvögel haben sich hier angesiedelt und nisten in den zahlreichen Laub- und Nadelbäumen. Bei genauer Beobachtung des Wassers tauchen immer wieder Kreise und Blasen an der Oberflä-

che auf. Sie stammen von Bachforellen, Karpfen und Hechten. „Die Wehebachtalsperre ist ein kleines Paradies am Rande der Eifel. Tiere und Pflanzen leben hier in einem geschützten Raum. Das Wasser ist frei von äußeren Einflüssen, weil die Talsperre in einem schwer zugänglichen Schutzgebiet liegt“, erklärt Cord Meyer, Geschäftsführer der Leitungspartner GmbH. Das Tochterunternehmen der SWD ist für die Energie- und Wassernetze in Düren und Merzenich verantwortlich. Das Schutzgebiet rund um die Talsperre ist überwiegend bewaldet. Befestigte Straßen oder Plätze, die das Wasser verschließen könnten, gibt es nicht. Ideale Voraussetzungen also für bestes Trinkwasser. Gemeinsam mit Dr. Norbert Schnitzler, Leiter des Dürener Gesundheitsamtes, sitzt Cord Meyer mitten in der Wildwiese am Rande der Wehebachtalsperre – in ausreichendem Abstand zum Wasser und nur ausnahmsweise.

Von Wasser- und Teetrinkern

Die Faszination für das Element Wasser und vor allem für den Rohstoff Trinkwasser verbindet die beiden Experten. „Herr Schnitzler, was bedeutet Trinkwasser für Sie?“, fragt Cord Meyer. „Es ist unser wichtigstes Nahrungsmittel und rund um die Uhr verfügbar. Deshalb trinke ich ausschließlich Dürener Wasser. Dadurch spare ich mir zusätzlich das mühselige Kistenschleppen und die Fahrt zum Einkaufen. Wenn ich jetzt so darüber spreche, fällt mir auf: Ich schone dadurch ja auch die Umwelt, weil ich nicht mit dem Auto fahren muss, sondern einfach den Kran aufdrehe. Das ist doch toll!“, freut sich Norbert Schnitzler. „Und wie ist das bei Ihnen, Herr Meyer?“ „Ich bin passionierter Teetrinker. Die Wasserqualität entscheidet über Geschmack, Farbe und Intensität. Mit Dürener Wasser schmeckt der schwarze Tee, den ich besonders gern mag, einfach gut“, so Cord Meyer. „Wissen Sie“, sagt Schnitzler, „ich habe seit 1991 mit Trinkwasser zu tun und bin seit rund fünf Jahren beim Gesundheitsamt für das Dürener Trinkwasser zuständig. Ich stelle fest, seitdem habe ich einen anderen Blick darauf. Ein Beispiel: Morgens nach dem Aufstehen schaue ich zuerst nach dem Wetter. Danach rufe ich über mein Smartphone den aktuellen Pegelstand der Wehebachtalsperre



In und um die Wehebachtalsperre leben ungestört zahlreiche Tierarten.



Cord Meyer (li.) und Dr. Norbert Schnitzler sitzen am Rande der Wehebachtalsperre. Der passionierte Teetrinker und der Wassertrinker aus Überzeugung sprechen über Nachhaltigkeit, langfristige Strategien und wann Sparen sinnvoll ist.

ab. Immer mit den Gedanken: Hat es geregnet? Sind unsere Reservoirs gut gefüllt? Zum Glück gibt es in Deutschland immer genügend Trinkwasser. Als Facharzt für Mikrobiologie kenne ich aus vielen Ländern dieser Welt ganz andere Situationen. Ob die Dürener sich dessen bewusst sind, wenn sie kochen, duschen, Wäsche waschen, Kaffee aufsetzen oder Blumen gießen?“ Eine Frage, die sich auch Cord Meyer oft stellt. „Ich kann das schwer einschätzen und gleichzeitig schlagen hier zwei Herzen in meiner Brust. Auf der einen Seite ist doch genau das unsere Aufgabe. Sie sollen zu Hause einfach den Kran aufdrehen, ohne sich groß Gedanken zu machen. Sie können darauf vertrauen, dass wir für bestes Trinkwasser sorgen. Zu jeder Zeit und Gelegenheit. Blickt man hinter die Kulissen, steckt natürlich eine Menge dahinter: Mitarbeiter und Kollegen stellen sich jeden Tag in den Dienst des Wassers. Anlagen, die wir betreiben, damit die Qualität stimmt. Ein Labor, das diese regelmäßig überprüft und dokumentiert. Auf der anderen Seite wünsche ich mir deshalb, dass all diese Menschen, die jeden Tag ihr Bestes geben, auch eine Wertschätzung für ihren Einsatz erfahren“, ergänzt Meyer.

Ein Partner, dem man gern den Rücken stärkt

„Das eigene Wasserlabor ist ein unschätzbare Vorteil“, stellt der Leiter des Gesundheitsamtes fest. „Es zeigt, wie sehr die Stadtwerke und Leitungspartner sich mit ihrer Aufgabe identifizieren. Gleichzeitig sind sie in der Lage, kurzfristig zu reagieren, und sind nicht auf andere Unterstützung angewiesen.“ Die Entscheidung, das Wasser aus der Wehebachtalsperre zu beziehen, hat sich rasch ausgezahlt. Da die Talsperre in einem schwer zugänglichen Schutzgebiet liegt, ist das Wasser weitgehend frei von Verunreinigungen und Umweltbelastungen, der Aufwand im Rahmen der Aufbereitung entsprechend gering. Dadurch können SWD und Leitungspartner ihr selbst auferlegtes „Minimierungsgebot“ problemlos umsetzen. „Wir haben uns mit Herrn Schnitzler und seinen Mitarbeitern darauf verständigt,



Alles in Maßen

Energiesparen ist in aller Munde. Gilt dies auch für unser Wasser? „Wir helfen Menschen in wasserarmen Ländern nicht, indem wir hier in Deutschland Wasser sparen. Ein verantwortungsvoller Umgang ist gut, aber extremes Sparverhalten eher kontraproduktiv. Schließlich muss der Durchfluss durch die Leitungen stimmen. Ein gut fließendes Wasser ist eben auch immer frisch“, erklärt Cord Meyer, Geschäftsführer der Leitungspartner GmbH.

die Qualität des Wassers in den nächsten Jahren immer weiter zu verbessern und den Einsatz von Desinfektionsmitteln zu minimieren. Die Laborergebnisse zeigen: Die Umstellung unserer Wasserstrategie war die absolut richtige Entscheidung“, sagt der Geschäftsführer der Leitungspartner. Die Prüfungen des Dürener Gesundheitsamtes bestätigen dies. Die Institution unterliegt der Pflicht zu reagieren, wenn es Auffälligkeiten gibt und als Behörde obliegt ihr die Aufgabe, die Trinkwasserqualität der Region zu überwachen. Norbert Schnitzler und seine sieben Mitarbeiter verstehen sich aber nicht als Überwacher. Dafür gibt es in Düren auch keinen Grund. „Wir sind Partner und Berater der regionalen Wasserunternehmen und stehen in einem ständigen Austausch mit den Stadtwerken und den Leitungspartnern. Sie leisten hervorragende Arbeit. Unsere Aufgabe ist es, ihnen dafür den Rücken zu stärken.“



Wer hätte gedacht, dass Wasser ein so spannendes Thema ist. Cord Meyer und Dr. Norbert Schnitzler hätten noch endlos weiterdiskutieren können.

MIT SENSIBLEM GEHÖR UND EINER MENGE KNOW-HOW

Für die Mitarbeiter der SWD und Leitungspartner ist es nicht einfach nur ein Job. Sie tragen die Verantwortung dafür, dass eine der wichtigsten Lebensadern in Düren reibungslos funktioniert. Das tun sie gern – mit viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung.

Für Stephan Weissmann und Marc Bongartz beginnt der Arbeitstag jeden Morgen am Annakirmesplatz. Neben den riesigen Trinkwasserbehältern, die tief in die Erde eingelassen sind, ist hier auch eines der drei Wasserwerke der Stadtwerke Düren. Es steckt eine Menge Technik und Know-how hinter dem Dürener Trinkwasser. Die Tür geht auf. Marc Bongartz betritt das Wasserwerk und spitzt sofort die Ohren. Sein Gesicht zeigt einen entspannten Ausdruck. Alles in Ordnung. Langsam geht er von Pumpe zu Pumpe und hört genau hin. „Eine gleichmäßige Geräuschkulisse ist entscheidend. Ein tiefes Brummen, ein vollmundiges Rauschen und ein sattes Pumpen – so soll es klingen. Ich arbeite seit 2008 im Wasserwerk und kenne jedes Geräusch meiner Pumpen. Deshalb höre ich es auch sofort heraus, wenn etwas nicht in Ordnung ist“, sagt der Energieelektroniker und Mehrspartenmonteur. Im Vorbeigehen sieht es so aus, als streichele Marc Bongartz seine Pumpen. Er fühlt, ob Temperatur und Vibration stimmen. Auch sie sind

entscheidend, dass eine Pumpe richtig arbeitet. Ist er sich einmal nicht ganz sicher, ob der Motor kratzende Geräusche von sich gibt, nimmt er einfach einen Schraubendreher, hält dessen Spitze an den Motor und den Griff an sein Ohr. „Das Werkzeug überträgt das Geräusch und so gehe ich auf Nummer sicher“, erklärt Bongartz. Sein Kollege Stephan Weissmann kontrolliert in der Zwischenzeit den Behälter und seinen Füllstand. Auf dem Weg bleibt er immer wieder an den Rohrleitungen stehen und lauscht dem Rauschen des Wassers darin. „Auch das Geräusch ist sehr typisch und ich kann sehr schnell heraushören, ob es richtig fließt“, sagt der Elektriker. Danach dokumentieren sie alles fein säuberlich auf einem sogenannten Rundgangszettel. Kurz vor Feierabend geben sie diesen beim Meister ab, der alle Informationen in die Tagesdatenerfassung einspeist. Das Pegelprogramm, das die Grundwasserstände und die in den Behältern dokumentiert, füttern sie täglich selbst mit allen wichtigen Daten. „Wir sehen es, wir hören es und wir schmecken es. Jeden Tag kommen wir mit unserem Dürener Wasser in Berührung. Es ist schön zu sehen, dass sich unser Einsatz und unsere Arbeit auszahlen“, sagt Stephan Weissmann. Neben einem sensiblen Gehör benötigen die Kollegen jede Menge Erfahrung, technisches Verständnis und Fingerspitzengefühl. Bei den beiden kommt noch etwas Entscheidendes hinzu: Verantwortungsgefühl. „Es liegt auch in unseren Händen, dass Düren sauberes Trinkwasser hat. Es ist ein gutes Gefühl, dass wir unseren Teil dazu beitragen können.“

3.375 Badewannen in einer Stunde

Das zweite Wasserwerk mit entsprechenden Speichern liegt in Obermaubach. Auch hier sind die beiden Techniker regelmäßig zur Kontrolle. 540.000 Liter Wasser transportieren die Pumpen von Obermaubach stündlich nach Düren. „Damit können Sie 3.375 Badewannen befüllen“, erklärt Marc Bongartz. Ein 738 Kilometer langes Rohrnetz schlängelt sich unterirdisch von der Eifel bis nach Düren und verteilt sich dann weiter unter der Stadt. Nur so gelangt das Wasser bis in jedes Haus. Peter Burler und sei-



Marc Bongartz (li.) und Stephan Weissmann kennen „ihre“ Wasserwerke genau. Laut, homogen und kratzfrei – so müssen Pumpen und Motoren klingen. Dann transportieren sie mit voller Kraft das Wasser nach Düren.



In fünf Stunden gut gefüllt

10.000 Kubikmeter passen in die zwei Behälter unter dem Annakirmesplatz. Sechs Meter hoch steht das Wasser in den Reservoirs, die einen Durchmesser von jeweils 33 Metern aufweisen. Zweimal im Jahr leeren und warten die Trinkwasserexperten der Leitungspartner GmbH die beiden Behälter. Nacheinander, damit immer noch genügend Wasser für die Dürener vorhanden ist. Zwei Tage lang reinigen vier Mitarbeiter mit Hochdruckreinigern Wände und Böden. Danach folgt eine ausgiebige Spülung der Behälter. Alles erfolgt unter den strengen Blicken der Labormitarbeiter. Sie absolvieren diverse Tests und schon heißt es wieder: Wasser marsch. In nur fünf Stunden sind die Speicher wieder aufgefüllt – mit Wasser aus der Wehebachtalsperre sowie aus zwei Brunnen in Elle und an der Dr.-Overhues-Allee.



Rohrnetzmeister Peter Burllet (Bild links) überwacht die Baustellen im Dürener Netzgebiet. Dafür ist er regelmäßig vor Ort und tauscht sich mit den Kollegen aus.

ne Kollegen sind ständig damit beschäftigt, dieses Rohrleitungsnetz zu warten und instand zu halten. „Unsere Devise lautet: Vorbeugend und vorausschauend arbeiten und nicht erst auf eine Leckage warten“, erklärt der Rohrnetzmeister. Nach und nach werden alte Rohre gegen neue ausgetauscht. Das läuft inzwischen mittels eines ganz modernen Verfahrens: Relining. Und so funktioniert es: An zwei ausgewählten Stellen – dem Anfangs- und Endpunkt – hebt ein Tiefbauunternehmen die Baugrube zum Arbeiten aus. Die Techniker und Monteure der Leitungspartner rücken an und öffnen vorsichtig das Rohrsystem. Danach schieben sie eine schmalere Leitung durch das vorhandene Rohr. „Die Vorteile liegen auf der Hand: Wir benötigen zum Arbeiten eine maximal vier Quadratmeter große Baugrube. Die alten Leitungen bleiben in der Erde, wir nutzen sie praktisch als zweite Haut für die neuen. Es gibt für Anwohner und Verkehrsteilnehmer absolut geringe oder auch gar keine Beeinträchtigungen. Gleichzeitig sind wir natürlich auch schneller fertig und die Baustelle ist rasch wieder verschwunden“, sagt der Rohrnetzmeister.

Netz ist im Gedächtnis abgespeichert

Zum Rohrleitungssystem gehören auch die Hausanschlüsse. Neubauten oder ganze Wohngebiete müssen angeschlossen werden, gleichzeitig die bestehenden geprüft und in Schuss gehalten werden. Das ist die Aufgabe von Frank Sieburg und Götz Friedrichs sowie zahlreichen weiteren Kollegen. Die beiden Rohrnetzmonteure kennen jeden Meter des Leitungsnetzes und wissen genau, wo die Leitungen verlaufen. Die Pläne, auf denen das Netz genau dokumentiert ist – inklusive des Verlegedatums aller Leitungen – haben sie zwar dabei, aber das meiste davon ist in ihrem Gedächtnis abgespeichert. „Wir arbeiten täglich an den Lebensadern unserer Stadt. Dieser Verantwortung sind wir uns bewusst. Und es ist ein schönes Gefühl, die Versorgung Dürens sicherzustellen.“



Jeden Tag sind

Frank Siegburg (li.) und Götz Friedrich in Düren unterwegs. Die beiden Monteure prüfen Leitungen und Schieber, schließen neue Häuser an das Trinkwassernetz an. Eine Arbeit, die sie mit Stolz erfüllt.



Wasser ist für Familie Krull
Lebenselixier. Die vier
Monate alte Tina trinkt es
ebenso wie der zweijährige
Till. Und die Eltern sowieso.

BESTES WASSER – FÜR GROSS UNS KLEIN

Blumen gießen, eine Dusche nehmen, den Durst stillen, die Milchflasche für die Kleinste vorbereiten und Brei für den Großen: Bei Familie Krull kommt das Dürener Trinkwasser täglich zum Einsatz.

Michaela Krull stellt verwundert fest: „Stimmt, wenn man einmal genauer darüber nachdenkt, gehört das Wasser als feste Konstante zu unserem Alltag. Ein Handgriff hier, einer dort und schon habe ich mir einen Tee gekocht, Till mal schnell etwas zu trinken gegeben, die Blumen gegossen ...“ Die 27-Jährige könnte jetzt noch viel mehr aufzählen, so oft kommt das Wasser bei den Krulls zu Hause zum Einsatz. Und das Interessante daran: „Ich nutze unser Trinkwasser durchaus bewusst, schließlich kenne ich die Qualität. Aber so im Detail denkt man doch nicht darüber nach, sondern dreht eben einfach den Kran auf.“ Der jungen Mutter geht es dabei ganz sicher wie den meisten Menschen: Trinkwasser ist einfach da, viele Gedanken machen sich die wenigsten. Und eigentlich ist das auch gut so. Schließlich ist unser Trinkwasser in Deutschland das am besten kontrollierte Lebensmittel. Die Stadtwerke Düren verlassen sich nicht nur auf die vorgeschriebenen Tests, sondern überprüfen auch im eigenen Labor regelmäßig das Dürener

Qualitätswasser. Schließlich sollen Mütter wie Michaela Krull weiterhin ohne Bedenken den Kran aufdrehen und die Milchflasche für ihr Baby damit zubereiten.

„Wasser ist eindeutig sein Element“

Die 27-Jährige ist mit ihren beiden Kindern Tina und Till gerade in der zweiten Elternzeit und damit Vollzeitmutter. Klar, dass sie sich jeden Tag darum sorgt, dass es den beiden gut geht, sie sich prima entwickeln und es ihnen an nichts fehlt. Nach dem Aufstehen gibt es erst einmal ein ausgiebiges Frühstück. Für die vier Monate alte Tina bereitet Michaela Krull die Milchflasche vor. Till bekommt einen leckeren Tee, und für sich macht die junge Mutter einen Kaffee. Den Vormittag verbringen die drei mit Spaziergängen, Spielen, Toben im Garten, wobei Tina noch die meiste Zeit des Tages schläft – ist ja auch anstrengend mit so einem agilen größeren Bruder. Der Zweijährige steckt voller Energie. Am liebsten spielt er draußen im Garten und juchzt vor Freude, wenn seine Eltern ihm das kleine Planschbecken aufbauen und mit Wasser füllen. „Wasser ist eindeutig sein Element“, bestätigt Vater Uli. Er besucht deshalb auch gern mal mit seinem Sohn ein Schwimmbad. „Es ist schön zu sehen, dass Till sich im Wasser wohlfühlt. Dem Schwimmkurs steht demnächst also nichts im Wege.“ Der 32-Jährige hat als Hausmeister bei der Stadt Düren besonders familienfreundliche Arbeitszeiten: „Ich fange um halb acht an und bin so gegen halb fünf wieder zu Hause. So habe ich nachmittags noch Zeit, mit den Kindern etwas zu unternehmen. Die Wochenenden gehören sowieso der Familie.“

Lebenselixier und Energielieferant

Michaela Krull hat als gelernte Floristin einen besonderen Bezug zum Wasser: „Wasser spielt in meinem Leben schon eine wichtige Rolle. Es ist Lebenselixier und Energielieferant zugleich – für Pflanzen und Blumen ebenso wie für Mensch und Tier.“ Kaum ausgesprochen, macht sich der zweijährige Till auch schon mit der Gießkanne in der Hand auf den Weg in den Garten. „Mama, Blumen haben ganz viel Durst“, ruft er noch und flitzt nach drau-



Kraneberger ist gesund und günstig – lassen Sie es sich schmecken!

Für 4,99 € bekommt man 9 Liter (1 Kiste)
stilles Mineralwasser, dies reicht etwa 7 Tage.



Für 4,99 € zapft man 2.495 Liter (ca. 277 Kisten)
Trinkwasser, dies reicht ca. 5,3 Jahre.



*Für eine Kiste stilles Mineralwasser bezahlen Sie beispielsweise 4,99 Euro. Darin enthalten sind neun Liter Wasser, entspricht also einem Literpreis von 0,55 Euro. Nehmen wir einmal an, Sie kommen sieben Tage mit dieser Kiste Wasser aus. Nun schätzen Sie einmal, wie viel Kraneberger Sie für den gleichen Preis frisch aus dem Hahn zapfen können? 1.000 Liter SWD Qualitätswasser kosten 1,87 Euro, der Liter also etwa 0,002 Euro. Für 4,99 Euro bekommen Sie 2.495 Liter Trinkwasser – das reicht für etwa 5,3 Jahre. Hätten Sie das gedacht?

Mehr Infos unter www.stadtwerke-dueren.de

Ben. Papa Uli Krull ist ihm dicht auf den Fersen, schließlich kennt der Familienvater seinen Ältesten ganz genau: „Wenn der erst einmal eine Gießkanne in der Hand hat, ist er nicht mehr zu bremsen. Zum Glück hat er noch nicht so viel Kraft, um den Hahn im Garten alleine aufzudrehen. Sonst würde Till im Sommer nichts anderes tun, als mit Wasser zu spielen, sich und uns nass zu spritzen und die Blumen ausgiebig zu tränken.“ Nach einem anstrengenden Tag im Garten gibt es für die beiden Männer nichts Schöneres als gemeinsam auf dem Sofa zu sitzen und ihren Durst mit einem großen Glas Kraneberger zu stillen.

Komfort im Alltag

Durch seinen Beruf kommt Uli Krull täglich mit Menschen in Kontakt, die erst seit kurzer Zeit in Deutschland leben. Er betreut Übergangsunterkünfte für Flüchtlinge. „Wenn ich den Menschen zuhöre, bekommen viele Dinge in meinem Leben eine ganz neue Bedeutung. Man nimmt wirklich vieles ganz selbstverständlich hin, hinterfragt nicht und macht sich ehrlicherweise selten Gedanken darüber, wie gut es uns geht.“ Für die Menschen, die Uli Krull durch seinen Job trifft, ist Wasser ein kostbares und seltenes Gut, Strom etwas, das nicht immer jederzeit verfügbar ist und eine warme Wohnung oftmals absoluter Luxus. Der Familienvater ist dankbar, dass es ihm und seinen Lieben so gut geht. „Wer spricht schon bei einer Familienfeier oder einer Party unter Freunden über Trinkwasser oder den Luxus, dass bei uns Strom immer und jederzeit einfach aus der Steckdose kommt. Sind wir doch mal ehrlich, das tut niemand. Wenn wir noch einen Schritt weitergehen: Wer spricht denn schon über das Unternehmen dahinter, also unsere Stadtwerke? Eigentlich müssten wir viel mehr über die Mitarbeiter wissen und uns darüber austauschen, wie viel Komfort sie in unseren Alltag bringen“, sagt der 32-Jährige.

„Die kümmern sich sofort um alles“

Das Ehepaar Krull wohnt seit einigen Jahren in Derichsweiler und fühlt sich dort tief verwurzelt. Familie und Freunde leben ganz in der Nähe und haben in jeder freien Minute beim Umbau des Hauses geholfen. Hier im Ort kennt man sich und man hilft sich. So entstand auch mit der Zeit ein persönlicher Kontakt zu den Stadtwerken – durch die Nachbarschaft. Seitdem ist für die Krulls klar: „Wechseln kommt für uns nicht infrage. Wir schätzen die Nähe, kennen viele der SWD-Mitarbeiter und wissen, dass die Stadtwerke sich sofort um alles kümmern. Sie sorgen für Lebensqualität und Komfort – das sollte man sich öfter mal ins Bewusstsein rufen. Auch wenn es schön ist, dass wir uns eigentlich keine Gedanken darüber machen müssen. Denn es läuft doch alles reibungslos mit unseren Stadtwerken in Düren.“



„Die Wiese hat auch Durst“, sagt Till. Mit seiner kleinen Gießkanne flitzt er im Sommer durch den elterlichen Garten und spendiert den Blumen und Pflanzen Wasser. Der Zweijährige weiß: Was da aus dem Kran kommt, kann ich nicht nur den Blumen geben, sondern auch selbst trinken. Und das schmeckt ihm richtig gut. Vor allem, weil es nicht so blubbert wie das Mineralwasser aus der Flasche.

MIT SICHERHEIT SAUBER: DÜRENER QUALITÄTSWASSER

Den vier Mitarbeitern im Wasserlabor entgeht nichts. Sie nehmen das Dürener Trinkwasser jeden Tag genau unter die Lupe, oder besser gesagt, unters Mikroskop. Und das tun sie viel öfter, als gesetzlich vorgeschrieben.

In einem kleinen Metallkorb stehen verschiedene Flaschen, ein Temperaturmessgerät und eine Art Bunsenbrenner. Probenehmer Martin von Balingand steht im Wasserwerk am Annakirmesplatz vor der Probenahmestelle. Sorgfältig flammt er die Armatur ab – als Vorbereitung für die Wasserproben. „Mit der Flamme stelle ich sicher, dass sich an der Armatur keinerlei Rückstände, Bakterien oder ähnliches befinden. Das ist

Voraussetzung, um eine einwandfreie Probe zu ziehen. Andernfalls ergäbe sich ja ein völlig verfälschtes Ergebnis“, erklärt der Biologe. Erst danach dreht er den Zapfhahn auf. Einige Minuten lässt er das Wasser fließen und bereitet währenddessen schon einmal die Flaschen für die Proben vor. Alle bekommen ein Etikett. Darauf sind Datum, Uhrzeit, Standort und die Art der Probe vermerkt. Bis zur Schulter lässt er das Wasser in die Flaschen laufen. Anschließend werden sie gut verschlossen in den Metallkorb gestellt. Danach nimmt er das Messgerät zur Hand und notiert noch die Wassertemperatur. Zehn Grad, informiert das Display. Das entspricht der normalen Temperatur im Wasserwerk. Im Auto verstaut Martin von Balingand alle Flaschen. „Für mikrobiologische Proben müssen wir eine Kühlkette einhalten. Damit sie mit entsprechender Temperatur im Labor zur Untersuchung ankommen, sind unsere Autos auch mit einem kleinen Kühlschrank ausgestattet.“

Yvonne Jacobi ist seit 17 Jahren für das Wasserlabor der Stadtwerke Düren und der Leitungspartner GmbH tätig.



Labor unterliegt regelmäßigen Prüfungen

Im Labor sind Leiterin und Diplom-Biologin Yvonne Jacobi, Laborantin Brigitte Becker und Christin Zach, Diplom-Ingenieurin für Biotechnologie, dabei, die Proben der vergangenen Tage zu analysieren. „Manche Tests gehen schnell, andere Ergebnisse bekommt man erst nach Tagen. Das kommt ganz darauf an, auf welche Stoffe man die Wasserproben untersucht“, erklärt die Laborleiterin. In zwei Arbeitsbereiche aufgeteilt – Mikrobiologie und Chemie – wird im akkreditierten Wasserlabor in Obermaubach gearbeitet. „Die Proben kommen nicht nur von den SWD und den Leitungspartnern aus dem Trinkwassernetz, sondern wir analysieren auch für andere Kunden Wasserproben. Dazu gehören unter anderem externe Wasserversorgungsunternehmen, Altenheime, Kindergärten und verschiedene Unternehmen“, so Yvonne Jacobi. Das Labor ist für fast alle Parameter, die man im Trinkwasser untersuchen kann, akkreditiert. „Das ist die Voraussetzung, Analysen entsprechend der Trinkwasserverordnung durchführen zu dürfen. Die Grenzwerte sind durch die Verordnung vorgegeben. Unsere Ergebnisse werden mit ihnen verglichen und auf Plausibilität geprüft“, sagt Jacobi.



Probennehmer Martin von Balingand ist jeden Tag unterwegs und zieht an ganz unterschiedlichen Stellen im Dürener Trinkwassernetz Proben. Auch die Behälter am Annakirmesplatz beprobt er regelmäßig.



Kompetent und akkreditiert

Mehr als 40.000 Parameter untersuchen die Experten des Wasserlaboratoriums Obermaubach jedes Jahr. Seit Jahrzehnten ist es ein akkreditiertes Labor nach DIN EN ISO 17025. Die Mitarbeiter stellen die hohe Qualität des Dürener Trinkwassers durch umfangreiche Qualitätskontrollen laufend sicher. Dazu bedarf es der nötigen Kompetenz und einer jahrelangen Erfahrung. In regelmäßigen Abständen weisen die Experten auch ihre eigene Kompetenz und Analytik nach. Das Ergebnis: Das Labor ist vom ersten Tag durchgängig als unabhängige Untersuchungsstelle entsprechend der Trinkwasserverordnung gelistet.

Die Mitarbeiter untersuchen nicht nur Proben für die SWD und Leitungspartner, sondern auch für Unternehmen, Einrichtungen oder Institutionen.

Mehr Infos unter www.stadtwerke-dueren.de

Der Anspruch ist hoch, die gewünschte Qualität müssen alle Mitarbeiter immer wieder unter Beweis stellen. „Wir bekommen von übergeordneten Behörden regelmäßig Proben, die wir zusätzlich bearbeiten müssen. Dabei wissen wir im Vorfeld nicht, wie hoch der Gehalt der vorgegebenen Stoffe ist und müssen diese anhand vorgeschriebener Verfahren bestimmen. Die Ergebnisse schicken wir ein und bekommen anschließend eine Rückmeldung. Damit weisen wir nach, dass unsere Analytik funktioniert“, sagt die Laborleiterin.

Bebrütet und differenziert

Was so ähnlich wie ein Eiswürfelbeutel aussieht, ist Trinkwasser, das in verschiedenen Kammern mit unterschiedlichen Stoffen in Kontakt gebracht wurde. Laborantin Brigitte Becker schaut sich die Farbreaktionen genau an. „Das ist eine Analyseform. Bei anderen Verfahren werden die Proben filtriert und für 48 Stunden bebrütet“, erklärt Becker. In den allermeisten Fällen sind keine Bakterien gewachsen. Sollte doch eine Kolonie entstanden sein, wird sie mit einer Impföse auf unterschiedliche Nährböden ausgestrichen oder bedampft. „Bakterien verstoffwechseln bestimmte Stoffe, die sich dann in einem Farbumschlag gut ablesen lassen. Der Nährboden ist immer mit einem Farbstoff versehen, damit wir ein differenziertes Ergebnis erhalten“, erklärt die Laborantin. Bei der Bestimmung der Gesamtkeimzahl schaut sie sich die Petrischalen unter dem Mikroskop an und zählt die sogenannten koloniebildenden Einheiten, kurz KBE, aus. Diese sind entweder rund oder schiffchenförmig und lassen sich in dem geliertartigen Nährboden gut erkennen.

Jedem Parameter sein Reagenz

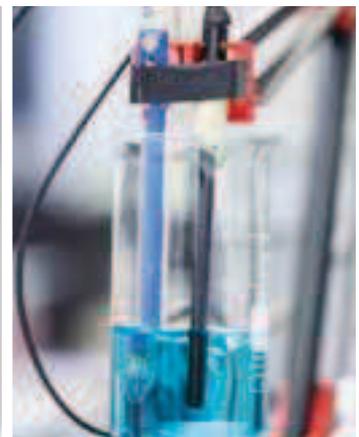
In der Nass-Chemie untersucht Christin Zach zum Beispiel den Gehalt an Nitrat, Phosphat oder Ammonium. „Für jeden zu analysierenden Parameter gibt es die passenden Reagenzien, also den Farbzusatz“, sagt die 34-Jährige. Mit einer Vollpipette nimmt sie

Erst abflammen, dann Probe ziehen. Schließlich sollen keine Bakterien oder andere Verunreinigungen in die Probe gelangen.



Vorbeugend messen – so lautet die Devise der SWD. Deshalb werden im akkreditierten Wasserlabor Obermaubach deutlich mehr Proben ausgewertet als gesetzlich vorgeschrieben. Die Qualität des Dürener Trinkwassers und die damit verbundene Sicherheit für die Bürgerinnen und Bürger stehen für die Wasserexperten an erster Stelle.

das Trinkwasser aus der Probenflasche und füllt es in ein anderes Gefäß um. Anschließend mischt sie in exaktem Verhältnis die entsprechenden Reagenzien hinzu. Anhand farblicher Veränderungen erkennt sie, wie das Wasser reagiert und kann die Ergebnisse dokumentieren. Pink, gelb, blau – jede Farbe steht für ein Ergebnis. Vorbereitet werden die Proben alle von Hand. Für weitere Untersuchungen bekommt Christin Zach technische Unterstützung: Modernste Geräte ermitteln die verschiedenen Ergebnisse. Sie muss nur die Geräte richtig einstellen, sie mit den passenden Proben füttern und schon legen sie los. Es gibt zum Beispiel einen Chromatographen, der die Eigenschaften der Substanzen in elektrische Signale umwandelt. Diese lassen sich dann entsprechend ablesen und auswerten. Bei den photometrischen Untersuchungen handelt es sich um eine Lichtmessung, mit der man die Konzentration gelöster Substanzen bestimmen kann – zum Beispiel die Trübung des Wassers. Je kleiner der ermittelte Wert am Ende ist, desto klarer ist das Wasser. Schön in Reih und Glied hat Christin Zach insgesamt 20 Flaschen aufgestellt. Sie alle enthalten Rohwasser. Auch das wird hier im akkreditierten Labor untersucht. Anschließend füllt sie die Wasserproben ab und gibt das Farbreagens dazu. Bleibt es bei einer Gelbfärbung, ist kein Ammonium in der Probe vorhanden. Die genauen Werte ermittelt später das Photometer. „Durch die Farbzusätze kann ich Veränderungen sehr gut erkennen. Deshalb sind sie für unsere tägliche Arbeit das wichtigste Hilfsmittel“, erklärt Zach. Genauso wichtig ist die lückenlose Dokumentation ihrer Arbeit und der Ergebnisse. Deshalb gehört zu jeder Testung auch ein Prüfprotokoll, das bereits der Probennehmer anlegt. Von der Probenahme bis zum Ergebnis sind alle Infos und Daten dort vermerkt.



NH_4 steht für Ammonium, NO_2 für Stickstoffdioxid. In Verbindung mit den Reagenzien färbt sich das Wasser und die Labormitarbeiter können den Gehalt der beiden Stoffe im Wasser ermitteln.



Richard Jonas hat bei der Firma Rössler Papier seine Liebe zum Papier entdeckt. Sein Ziel: eine reibungslose und störungsfreie Betriebsleitung sowie die Identifikation der Mitarbeiter mit Unternehmen und Produkten auf hohem Niveau zu halten.

VON DEM WUNSCH, ETWAS BESONDERES ZU SCHAFFEN

Das Familienunternehmen Rössler Papier stellt seit 1937 hochwertige Produkte aus Papier her. Trends und Tradition sind hier auf besondere Weise miteinander verbunden: Handarbeit und die Leidenschaft für Papier stehen im Fokus.

Papier ist ein ganz besonderer Rohstoff. Es ist ein Naturprodukt aus verschiedenen Fasern und Wasser. Ein empfindliches Material, mit dem man vorsichtig und sorgsam umgehen muss und aus dem sich wunderbare Dinge herstellen lassen. „Eigentlich braucht unsere Produkte kein Mensch, aber sie sind schön, hochwertig und edel. Man möchte sie einfach haben“, sagt Firmeninhaber Peter Rössler. In dem Familienunternehmen kommen neben sehr detailreicher Handarbeit Maschinen zu Einsatz, von denen die meisten 30 Jahre und älter sind. Die Mitarbeiter müssen sie nicht nur bedienen können, sondern auch warten und reparieren. Die hauseigenen Handarbeitsabteilungen bei Rössler ermöglichen in der Produktion einen ganz besonderen Qualitätsanspruch.

Auch Maschinen brauchen Pflege

Neben der Zentrale in Düren gibt es noch ein Werk in Tschechien. Dort wird im Zwei- bis Drei-Schicht-Betrieb gearbeitet. Deshalb ist es möglich, an beiden Standorten zusammen bis zu 800.000 Briefumschläge pro Tag herzustellen. Insgesamt umfasst das Portfolio bei Rössler Papier etwa 7.000 Produkte. Bibi Rössler, Leiterin der Produktent-

wicklung, entwirft gemeinsam mit ihrem Team zweimal im Jahr neue Kollektionen. Mit dem Gespür für neue Trends ist sie in der ganzen Welt unterwegs. Die älteste Tochter Katrin, inzwischen auch mit im Betrieb, verantwortet den Bereich Marketing und Kommunikation. Rund 230 Mitarbeiter in Düren und Tschechien verarbeiten tonnenweise Papier. Seit einem Jahr ergänzt Richard Jonas das Rössler-Team. „Als Betriebsleiter bin ich sozusagen für Haus und Hof verantwortlich, vor allem für einen reibungslosen Betrieb, Qualität und Termine“, sagt Jonas. Man könnte vermuten, dies sei bei all den zahlreichen alten Maschinen eine Mammutaufgabe. Doch weit gefehlt. „Bei Rössler funktionieren alle Maschinen rein mechanisch. Das klingt jetzt sehr nach ‚old school‘, hat aber praktisch absolute Vorteile. Wir können sie alle selbst auseinandernehmen, warten, reparieren. Natürlich brauchen wir auch die Menschen dazu, die dies können. Deshalb bilden wir Maschinenführer selbst aus“, sagt der Betriebsleiter. Jedes Jahr werden zwei Maschinen aus der Produktion genommen und komplett generalüberholt. Immer dabei: die Auszubildenden. Etwas schwieriger gestaltet sich die Suche nach passenden Ersatzteilen. Umso wichtiger sind deshalb die Pflege und der sorgsame Umgang mit den Maschinen.

Fünf Liter Wasser für eine Stunde Nebel

Wer so viele Tonnen Papier lagert und verarbeitet, benötigt ein ausgeklügeltes Brandschutzsystem. In allen Gebäuden befinden sich Sprinkleranlagen. Im Hof liegt tief in der Erde ein 50.000 Liter fassender Wassertank, der im Ernstfall die Sprinkler speist. Auch für die Zwischenlagerung und Weiterverarbeitung benötigt das Rössler Papier Wasser. Bevor aus dem Planopapier, das Papierfabriken bei dem Familienunternehmen als Rohstoff anliefern, ein Briefumschlag wird, sind einige Arbeitsschritte nötig. Zuerst schneidet die hydraulische Stanze einen Stanzling. Dafür wird in die Maschine ein spezielles Messer eingesetzt. Es gibt das Format vor. Mit einem Druck von etwa 30 Tonnen entstehen aus riesigen Papierstapeln diese Stanzlinge – in allen Farben und Größen. Bevor sie weiterverarbeitet werden, lagern sie auf Paletten. Im Zwischenlager herrschen angenehme



Eine konstante Luftfeuchtigkeit sorgt für beste Qualität.



Von Hand gerändert

Einen dunkel umrandeten Briefumschlag hat nahezu jeder von uns schon einmal in den Händen gehalten – wenn Trauerpost ins Haus kommt. Die sogenannte Ränderei ist eine alte Handwerkskunst und war in der Zeit bis zum zweiten Weltkrieg ein anerkannter Lehrberuf. Die Firma Rössler Papier beschäftigt vier Ränderinnen, die mit viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung die Umschläge auf einem langen Tisch in Bahnen millimetergenau auslegen und ausstreichen können. Walburga Schönau ist eine von ihnen. „Man braucht ein gutes Augenmaß und eine ruhige, nicht zu feuchte Hand“, sagt die 42-Jährige. Ein Lineal benutzt sie nach 20 Jahren nicht mehr. Drei bis fünf Millimeter dick ist der Trauertrand – Walburga Schönau hat die Umschläge exakt in diesem Abstand ausgelegt. Mit einem Pinsel trägt sie die graue Farbe auf – denn in den Niederlanden verwendet man ein liches Grau auf Trauerkarten und -umschlägen. Heute gibt es in Europa noch nur eine weitere Firma, die diese Handwerkskunst im großen Stil in der Produktion anwendet.

20 Grad bei konstant 50 bis 60 Prozent Luftfeuchtigkeit. Unter der Decke hängt ein kleiner Apparat, der rund um die Uhr den Raum befeuchtet. Fünf Liter Wasser pro Stunde sind nötig. Damit sich die leichten Nebelschwaden vollautomatisch im Zwischenlager verteilen können, gibt es einen direkten Anschluss an die Wasserleitung.

Jahrelange Erfahrung zählt

Gut befeuchtet können die Stanzlinge einige Tage lagern, bevor sie in einer anderen Maschine zum fertigen Briefumschlag gefaltet und geleimt werden. Manche erhalten zudem ein Seidenfutter – eine Spezialität der Firma Rössler Papier. Etwa die Hälfte aller in Deutschland und Europa existierenden Maschinen, die seidengefütterte Briefumschläge herstellen können, gehört dem Familienbetrieb. Mit wachsamem Blick prüfen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Briefumschläge. Immer wieder greifen sie in die Reihe und ziehen einzelne heraus, zum Beispiel wenn das Seidenpapier nicht richtig verklebt oder eine Ecke verknickt ist. „Es braucht jahrelange Erfahrung, um solche Fehler in wenigen Sekunden in der Masse zu erkennen“, erklärt Peter Rössler.

In der Handarbeitsabteilung stehen zahlreiche Frauen an Tischen: Die einen verpacken Briefumschläge, andere fertigen Schleifen von Hand. Hier wird der Manufakturcharakter besonders deutlich. Mit viel Gefühl bekleben die Frauen Kartonagen in verschiedenen Größen mit unterschiedlich designten Bezügen. Ein Falzbein hilft ihnen dabei, alles sorgsam bis in die Ecken auszustreichen. Um sie herum: buntes Papier, jede Menge Kartons, lauter Schleifen. Direkt daneben verpacken weitere flinke Hände die fertigen Produkte, die im nächsten Schritt ins Lager kommen. Anschließend werden sie an Papeterien, Geschenk-läden, Kaufhäuser, Bürogeschäfte, Kreativmärkte und klassische Schreibwarengeschäfte in Deutschland und im Ausland versandt.



Dutzende Messer hängen griffbereit neben den Maschinen. Sie stanzen aus dem Papier die Grundform der Briefumschläge. Maschinell werden sie dann gefaltet und geklebt – unter wachsamen Augen.



Fast die ganze Familie

ist am Erfolg des Unternehmens Rössler Papier beteiligt. Ende der 1970er Jahre übernahm Peter Rössler (Bild oben) den Betrieb von seinem Vater und baute ihn kontinuierlich aus – auch mit Unterstützung seiner Ehefrau Bibi, der Designchefin. Inzwischen ist auch die älteste Tochter Katrin mit an Bord (Bild oben). Die Familie lebt Werte wie Tradition, Verantwortung und Nachhaltigkeit vor. Die Mitarbeiter wissen dies zu schätzen und fühlen sich dem Unternehmen verbunden. Die meisten von ihnen arbeiten schon seit Jahrzehnten bei Rössler. Manche sind dabei sogar in die Fußstapfen ihrer Eltern und Großeltern getreten. Ein Familienunternehmen durch und durch.

JEDEN TAG FRISCH, SAUBER UND STERIL

Hygiene und Qualität wird in den Krankenhäusern der Caritas Trägergesellschaft West GmbH großgeschrieben. Zwei Bereiche, in denen das besonders deutlich wird, sind die Zentralsterilisation – angrenzend an die OP-Abteilung – und die Küche.

In der Küche werden Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Beilagen frisch und zum Teil schon küchenfertig angeliefert. „Ich möchte einfach versuchen, so wenig Schmutz wie möglich in die Küche hineinzutragen. Und jede Kiste, jeder Karton ist gerade für eine Krankenhausküche immer auch mit einem gewissen Risiko verbunden“, erklärt Küchenleiter Christoph Bielitzer seine Strategie. Er kauft deshalb alle Zutaten in kleinen

Mengen ein und setzt dabei so oft wie möglich auf regionale Lieferanten. Das hat auch den Vorteil, dass er mit den verhältnismäßig kleinen Kühlhäusern im St. Augustinus Krankenhaus trotz stetig steigender Patientenzahlen und weiterem Ausbau des Krankenhausbetriebes zurechtkommt. Insgesamt 15 Köche, Diätassistentinnen und Hilfskräfte sind jeden Tag ab sechs Uhr in der Küche und bereiten verschiedene Mahlzeiten für die rund 290 Patienten und 500 Krankenhausmitarbeiter zu. Setzt man diese Zahlen in Relation, wird schnell klar: Hier muss einfach jeder Handgriff sitzen.

Trinkwasser als Basis

In der großen Küche werden Gemüse, Obst, Kartoffeln und Co. gründlich gewaschen, bevor sie entweder zu Salat, Beilagen, Suppen, Eintöpfen oder Desserts weiterverarbeitet werden. Einige dieser Zutaten landen am Ende in den riesigen Töpfen. Für jede Brühe und Sauce, für jeden Eintopf nimmt Christoph Bielitzer das Dürener Trinkwasser als Basis. „Ich weiß, wie streng die Stadtwerke unser Wasser kontrollieren, deshalb kann ich es in der Krankenhausküche bedenkenlos einsetzen“, sagt der 47-Jährige. Sobald alle Speisen fertig zubereitet sind, beginnt für acht Mitarbeiter echte Akkordarbeit: Das zweiteilige Tablett, das am Ende bei jedem Patienten ankommt, läuft über ein Band. Etwa eine halbe Minute ist es unterwegs. In dieser Zeit müssen Teller und Besteck, Fleisch oder Fisch, Beilagen, Sauce und Dessert schön arrangiert werden. Die Vorgabe lautet: Jedes Essen muss mit mindestens 65 Grad beim Patienten ankommen. Das gibt die Hygienevorschrift vor. Deshalb arbeiten die Mitarbeiter der Küche nicht nur sehr schnell, sondern mit vorgewärmten Tellern und auf dem Band mit Wärmeplatten zwischen Tablett und Teller. Anschließend wird alles in einen vorgewärmten Wagen geschoben, der ebenfalls weiter auf entsprechender Temperatur gehalten wird. „Aber von all den Vorschriften einmal abgesehen: Mein Anspruch als Küchenchef ist, meinen Gästen heiße Speisen servieren zu können. Schließlich tragen wir seitens der Küche doch dazu bei, dass Patienten sich besser erholen und schneller wieder gesund werden.“



Kleine Mengen, alles küchenfertig und frisch – die Küche im St. Augustinus Krankenhaus ist bestens aufgestellt.



Christoph Bielitzer leitet seit Frühjahr 2015 die Küche im St. Augustinus Krankenhaus. Seine Strategie: regionale Produkte, kurze Lieferwege, jeden Tag frisch. Davon profitieren Patienten und Mitarbeiter.



Gute Wasserqualität bedeutet gleichzeitig geringen Geräteverschleiß

Jede Zentralsterilisation verfügt über einen unreinen und einen reinen Bereich, die durch eine Schleuse voneinander getrennt sind. Im St. Augustinus Krankenhaus trennen die chemisch-thermischen Desinfektionsgeräte die beiden Bereiche. Beim Bereichswechsel passieren die Mitarbeiter eine Schleuse, in der sie zum Beispiel ihre Hände desinfizieren und spezielle Bereichskleidung wechseln. Damit alle Operationsinstrumente in einwandfreiem und sterilem Zustand sind, wird das Wasser, das zur Reinigung und Sterilisation benötigt wird, vorab gefiltert. „Wir neutralisieren mithilfe von Aktivkohlefiltern den Leitwert des Wassers. Das ist der einzige Parameter, den wir noch einmal zusätzlich beeinflussen. Grundsätzlich zeigen alle Parameter des Dürener Trinkwassers immer Top-Werte, sodass wir es im gesamten Krankenhaus ohne Einschränkung verwenden können“, erklärt der technische Leiter des St. Augustinus Krankenhauses Benedikt Weidner. „Das zeigt sich auch darin, dass Dichtungen und Düsen in den thermischen Desinfektionsgeräten selten ausgetauscht werden müssen.“



Tabletts, Teller, Tassen, Gläser und Besteck passieren eine Art Spülmaschinenstraße in der Krankenhausküche. Am Ende sind sie nicht nur sauber, sondern auch desinfiziert.

Das funktioniert nur mit qualitativ hochwertigem, ansprechendem, leckerem und heißem Essen“, sagt Christoph Bielitzer.

Menüs für jeden Geschmack

Für die Cafeteria bereitet das Küchenteam zusätzlich jeden Tag drei feste Menüs sowie kleine Gerichte und ein Salatbuffet zu. Hier stärkt sich bis mittags die gesamte Mannschaft des St. Augustinus Krankenhauses. Darüber hinaus gibt es noch eine Sonderkarte für die sogenannten Wahlleistungspatienten sowie nach Absprache mit den Diätassistentinnen besondere Menüs für Patienten mit Allergien oder Unverträglichkeiten. Bis zum Mittag herrscht deshalb geschäftiges Treiben in der Küche. Danach wird es dort etwas ruhiger und nebenan in der Spülküche beginnt die nächste Runde. Die Tabletts werden in großen Spülmaschinen gereinigt, getrocknet und für die Abendbrotvorbereitungen hergerichtet. Am frühen Nachmittag kehrt Ruhe ein und das Reinigungspersonal macht sich an die Arbeit.

Eigene Wasserproben bestätigen Top-Werte

Reinigung ist auch das Stichwort in der Zentralsterilisation, die direkt neben den Operationssälen liegt. Etwa 1.000 Liter Wasser werden hier täglich benötigt, damit die Instrumente vollständig gereinigt, desinfiziert und sterilisiert am nächsten Tag wieder eingesetzt werden können. Im Keller stehen dafür drei riesige Wassertanks. Auf dem Weg zur Zentralsterilisation durchläuft das Wasser drei Filtereinheiten, welche die Leitfähigkeit nahezu neutralisieren. „Ein zu hoher Leitwert könnte zu Rückständen führen, die sich auf die Funktionsfähigkeit auswirken könnten“, erklärt Benedikt Weidner, technischer Leiter im St. Augustinus Krankenhaus. Das belegen auch die eigenen Wasserproben, die Benedikt Weidner täglich zieht und auswertet. „Wir sind dazu verpflichtet, das Wasser regelmäßig zu prüfen. Dazu gehört auch, dass wir die Aktivkohle-Filter jährlich austauschen. Wir vergleichen unsere Proben mit den Werten der Stadtwerke und gelangen seit Jahren zu gleichen Ergebnissen: Das Trinkwasser der Stadtwerke hat beste Qualität“, sagt der technische Leiter. Über einen eigenen Wasserkreislauf gelangt es durch ein ausgeklügeltes Leitungssystem vom Keller bis nach oben in die Zentralsterilisation. Sie gehört zu den modernsten, die es derzeit in Krankenhäusern gibt.

Keine Spülmaschine, sondern Reinigungs- und Desinfektionsgerät

Harald Harf, Iris Henning und Gudrun Bein teilen sich die Arbeit in der Zentralsterilisation. Hier kommen alle Instrumente aus den Operationssälen an. Harald Harf nimmt jedes Körbchen in die Hand und spült alles in einem großen Waschbecken gründlich ab. Stark verschmutzte Instrumente oder solche mit Hohlräumen müssen zu-



sätzlich noch in einem Ultraschallbad vorbehandelt werden, das sich im unreinen Bereich befindet. Direkt hinter ihm steht eine Reihe Maschinen, die so ähnlich aussehen, wie eine normale Küchenspülmaschine, nur größer und mit durchsichtiger Tür. Es sind sogenannte Reinigungs- und Desinfektionsgeräte, kurz RDG. Sie desinifizieren chemisch-thermisch alle Instrumente, Körbe und Container bei 93 Grad. Harald Harf bestückt die Maschinen und startet das Programm. Etwa eine Stunde dauert die thermische Desinfektion.

Auf der dahinterliegenden Seite befindet sich der sogenannte reine Bereich. Dort entnimmt Gudrun Bein die gereinigten und desinifizierten Geräte. Anhand verschiedener Tests prüft sie das Reinigungsergebnis noch einmal ganz genau. Am Packtisch sichtet sie Aufträge und Listen. In einem speziellen EDV-System sind alle Siebe mit den jeweiligen Instrumenten und Artikel-Nummern hinterlegt. Nach sorgfältiger Kontrolle und Pflege sortiert die Mitarbeiterin sie nach einem speziellen, vorgegebenen Standard und verpackt die Instrumente in einem mit Vlies ausgelegten Container. Dieser bekommt anschließend einen Barcode und wird auf einen großen Beladewagen gestellt. Ihn fahren die Mitarbeiter in einen Sterilisator, der bei 134 Grad alle Instrumente sterilisiert. Im Operationssaal lässt sich die Codierung mithilfe eines Scanners einfach und praktisch auslesen. „Wir gewährleisten absolute Sterilität der Instrumente und können anhand des Barcodesystems eine lückenlose Dokumentation in der Patientenakte gewährleisten“, erklärt Harald Harf.

1.000 Liter Wasser werden in der Zentralsterilisation im St. Augustinus Krankenhaus täglich benötigt. Damit werden alle Instrumente aus den OP-Sälen – ganz gleich ob benutzt oder unbenutzt – gereinigt, desinifiziert und sterilisiert. Gleichzeitig werden Gelenke mit einem Spezialöl behandelt, damit sie funktionsfähig bleiben. Schadhafte Instrumente werden entweder von Fachfirmen repariert oder durch komplett neue ersetzt. Harald Harf (Foto oben Mitte) und Iris Henning (Foto oben) prüfen sorgfältig jedes Instrument.

WENIGER DÜNGEN – BESSERES TRINKWASSER

Zusammen mit anderen regionalen Wasserversorgungsunternehmen kooperieren die SWD mit den Landwirten vor Ort. Ein Berater der Landwirtschaftskammer agiert als Schnittstelle und setzt mit den Landwirten die gemeinsam gesteckten Ziele um.

Zuckerrüben, Kartoffeln, Weizen, Mais und Möhren wachsen von Niederzier bis Düren. Dafür benötigen sie Sonne, Regen und Nährstoffe. Letztere stehen im Boden nicht unbegrenzt zur Verfügung und müssen durch Düngergaben vom Landwirt ergänzt werden. Die richtige Menge zum richtigen Zeitpunkt ist ein entscheidender Faktor für Ertrag und Qualität. Das Ziel: Die Pflanze soll alle Nährstoffe möglichst optimal verwerten, damit diese nicht in das Grundwasser ausgewaschen werden. Heinrich Imdahl übernahm im Jahr 2000 den elterlichen Betrieb. Für ihn ist es selbstverständlich, nachhaltig zu wirtschaften und dabei den Trinkwasserschutz im Auge zu behalten. Deshalb hat er sich der Kooperation Wasserwirtschaft-Landwirtschaft angeschlossen, der die örtlichen Wasserversorger angehören wie noch 45 weitere Landwirte aus der Region. „Ich habe mich vertraglich verpflichtet, für ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Ertrag und Nährstoffen zu sorgen“, sagt der 41-Jährige. Begleitet wird die Kooperation von Reinhold Fichtner, Berater der Landwirtschaftskammer. Er berät Landwirte und Wasserversorger, tauscht sich regelmäßig mit ihnen aus.

Zwischenfrucht, Bodenverbesserer und Stickstoffbinder

Gemeinsam haben sie ein weiteres regionales Pilot-Projekt gestartet: „Stickstoffreduzierte Düngung“ rund um den Ellebach. „Wir planen, mit 30 Prozent weniger Dünger auszu-

kommen“, sagt Imdahl. Um Stickstoff vor einer Auswaschung ins Grundwasser zu binden, setzt Heinrich Imdahl auf eine Winterbegrünung mit Zwischenfrüchten. „Nach der Ernte der Hauptkultur werden zum Beispiel Senf und Ölrettiche angebaut. Diese Zwischenfrüchte wirken sich positiv auf das Bodenleben aus. Sie binden wertvollen Stickstoff. Abgehäckselt dienen sie anschließend als natürlicher Bodendünger.“ So schließt sich der Kreislauf – der Dünger bleibt im Boden und unterstützt auch die Folgekultur.

Gewissenhaft und mit Blick für den Gewässerschutz

Neben dem Gefühl für Pflanze und Boden gehört auch modernste Technik dazu. Heinrich Imdahl nutzt bei Pflanzenschutz und Düngemaßnahmen GPS-gestützte Technik. Die Aussaat von Zuckerrüben steuert und überwacht beispielsweise ein Bordcomputer. Beim Pflanzenschutz kommt ein Spritzcomputer zum Einsatz. Das Ergebnis: eine wesentlich genauere Dosierung. Hobbygärtner haben es ohne eine solche Technik natürlich viel schwerer. Alle Maßnahmen auf dem Acker werden in der sogenannten Ackerschlagkartei dokumentiert und festgehalten. Der Landwirt muss alle drei Jahre seinen Sachkundenachweis für das Anwenden von Pflanzenschutzmitteln erneuern. „Das ist schon aufwendig. Aber wer Landwirtschaft gewissenhaft betreibt und dabei den Gewässerschutz im Blick hat, für den ist das eine Selbstverständlichkeit“, sagt Heinrich Imdahl.

Volker Diekemper von der Leitungspartner GmbH (li.) steht mit Reinhold Fichtner von der Landwirtschaftskammer und Landwirt Heinrich Imdahl (re.) regelmäßig in Kontakt.





Heinrich Imdahl ist
Landwirt aus Leiden-
schaft.

Stadtwerke Düren GmbH
Arnoldsweilerstr. 60
52351 Düren
Telefon: 02421 126-0
Telefax: 02421 126-202
kontakt@stadtwerke-dueren.de
www.stadtwerke-dueren.de

Redaktion: Jürgen Schulz (verantw.) in Zusammenarbeit mit
Nina Richter, trurnit GmbH

Fotos: Martin Leclair, Christian Dietz (Seite 10 oben)

Druck: Pecks-Druck, Düren. Der Druck ist CO₂-neutral durch
den Einsatz von Ökostrom und FSC-Papier.

Dieser Jahresbericht der Stadtwerke Düren beinhaltet nicht den kompletten Jahresabschluss
2015. Die gesamte, rechtmäßige Veröffentlichung des Jahresabschlusses 2015 der Stadtwerke
Düren erfolgt im elektronischen Bundesanzeiger und ist dort uneingeschränkt einsehbar.