

hier:



SAUBERE ENERGIE
Wegweisendes
Zukunftsprojekt
„Growing Green“
S. 14

NEUER SOULSTAR
Wie Gloria
Massamba jetzt
durchstartet
S. 16



Was kocht im Revier?

Egal, ob Gourmetküche oder Currywurst, gutes Essen bringt die Menschen zusammen. Sternekoch Alexander Wulf und seine Kollegen ließen uns in ihre Töpfe schauen

Wussten Sie eigentlich,
dass es...

4.200

... verschiedene Tulpensorten gibt?

Und zwar in nahezu allen Farben des Regenbogens – außer Blau und Schwarz. Auch wenn die Niederlande weltweit größter Exporteur der Frühblüher sind, stammen die Tulpen gar nicht aus Amsterdam, sondern aus der Türkei. Daran erinnert noch ihr lateinischer Name „Tulipa“: Blume, die einem Turban gleicht. Im Handel gibt es zwar schon seit Januar Tulpen zu kaufen, aber erst jetzt blühen die Freilandtulpen und verwandeln die Felder in ein knallbuntes Blütenmeer. Wer das sehen will, muss gar nicht bis nach Holland reisen. Ein beliebter Fotospot sind die Tulpenfelder des Paulushof bei Grevenbroich – einfach Frühlingszauber pur.



Liebe Leserinnen und Leser,

jeder und jede von uns hat ein oder mehrere Lieblingsgerichte – ob Pizza, Pasta oder Pommes, Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Eines haben aber alle Gerichte gemeinsam, sie verleihen uns Energie. Freuen Sie sich auf die Titelgeschichte, in der wir nicht nur Köche aus der Region mit ihren Kochtipps vorstellen, sondern auch eine ehemalige Mitarbeiterin mit ihrem Kochbuch aufzeigt, wie vegane Ernährung Kraft und Energie schenken kann (Seite 11). Energiegeladen gehen wir bei RWE mit der aktualisierten Konzernstrategie Growing Green der Zukunft entgegen. Welche Ziele das Unternehmen damit verfolgt und was das Wachstumsprogramm für das Rheinische Revier bereithält, verrät Mathias Leistenschneider im Interview auf Seite 14/15. Und dass das Rheinische Revier auch weiterhin voller Energie steckt, zeigen nicht nur die Praxisbeispiele des Strukturwandels auf den Seiten 12 und 13, sondern auch die Vereinbarung zur Instandhaltung der Erneuerbaren-Anlagen im Rheinischen Revier (Seite 4). Viele gute Nachrichten also – viel Spaß beim Lesen!

Frank Weigand

Dr. Frank Weigand
Vorstandsvorsitzender
der RWE Power AG



hier:
01 | 2024



Wussten Sie eigentlich... 2
wie viele verschiedene Tulpensorten es gibt?

hier: BEI UNS 4
Unterstützung: Fachkräfte aus der Braunkohlen-Sparte halten zukünftig auch Solar- und Windparks in stand.

Titelthema
Was kocht im Revier? 6
Wir besuchten Sternekoch Alexander Wulf und seine Kollegen.

Küchenzauber für Anfänger 9
Bücher & Podcasts rund ums Kochen.

Interview 11
Wie man im Alltag ganz easy die Ernährung verbessert? Verrät uns Mariana Ilic.

hier: IM INDELAND 12
Microsoft steckt Milliarden in neue Rechenzentren – und macht das Rheinische Revier zum wichtigen KI-Standort

hier: MIT ENERGIE 14
Mit „Growing Green“ investiert RWE in eine nachhaltige Zukunft. Was genau geplant ist.

hier: IM PORTRÄT 16
Wie Gloria Massamba aus Frechen als Sängerin durchstarten möchte.

hier: ERKLÄRT 18
Wissenswertes rund ums Thema Schokolade.

hier: GEWINNT 19
Bei unserem Kreuzworträtsel warten tolle Gewinne auf Sie!



KONTAKT

„hier“-Redaktion
Telefon: 0800/883 38 30 (kostenlos)
E-Mail: hier@rwe.com

Die „hier“- und weitere Nachbarschaftsinformationen finden Sie im Internet unter:
www.rwe.com/nachbarschaft



Wenn in der „hier“- von Personen die Rede ist, sind in allen Fällen gleichermaßen weibliche und männliche Personen gemeint.

RWE-Besucherdienst

Telefon: 0800/883 38 30
Montag bis Freitag 8–16 Uhr
besucher@rwe.com

RWE-Servicetelefon

Bergschadenbearbeitung
Telefon: 0800/882 28 20,
Montag bis Samstag 9–15 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber: RWE Power AG
Anschrift: Unternehmenskommunikation,
RWE Platz 2, 45141 Essen
Stüttgenweg 2, 50935 Köln
V.i.S.d.P.: Stephanie Schunck, RWE Power AG
Redaktion und Gestaltung:
RWE Power AG | Axel Springer Corporate
Solutions GmbH & Co. KG





In den Anlagen versteckt sich jede Menge spannende Technik.

1.000 Megawatt sollen bis 2030 allein in NRW entstehen.

Immer unter Strom

Braunkohlensparte übernimmt Instandhaltung von **Solar- und Windparks** im Rheinischen Revier.



Rund um die Uhr kümmern sich die Elektriker von RWE Power im Rheinischen Revier um die Energieversorgung in Tagebauen, Veredlungsbetrieben und Kraftwerken. Doch in den nächsten Jahren wird sich ihr Tätigkeitsfeld Schritt für Schritt ändern: RWE wird bis 2030 aus der Kohleverstromung aussteigen, Photovoltaik und Windkraft werden im gleichen Zeitraum auch im Rheinischen Revier massiv ausgebaut. Aus- und Einstieg im Zuge des Strukturwandels im Rheinischen Revier gehen dabei Hand in Hand.

Weiterer Mosaikstein für einen gelungenen Strukturwandel

Daher wird sich ab 2024 das Aufgabengebiet der Elektriker und Mechatroniker aus der Braunkohle deutlich erweitern. Bereits heute unter-

stützen die Mitarbeitenden schon bei Projekten zum Ausbau der Erneuerbaren Energien in der Region. Künftig übernehmen sie auch die Wartung, Entstörung und Instandhaltung von Photovoltaik- und Windkraftanlagen im Rheinischen Revier. „Diese Zusammenarbeit ist für beide RWE-Gesellschaften von hohem Nutzen.“



Unsere Beschäftigten tragen künftig dazu bei, auch die Verfügbarkeit der Erneuerbaren Energien im Revier hochzuhalten.“

DR. LARS KULIK
Vorstandsmitglied der RWE Power



„ Mich freut, dass die hochqualifizierten Kolleginnen und Kollegen der RWE Power die wichtige Aufgabe der Instandhaltung unserer Windparks und Solaranlagen im Rheinischen Revier übernehmen.“

KATJA WÜNSCHEL

CEO RWE Renewables Europe & Australia



Ich bin stolz, dass die Kolleginnen und Kollegen ihre Kompetenzen in zukunftsträchtige Bereiche innerhalb von RWE einbringen können“, erklärt Dr. Lars Kulik, für die Braunkohle zuständiges Vorstandsmitglied der RWE Power: „Unsere Beschäftigten tragen künftig dazu bei, auch die Verfügbarkeit der Erneuerbaren Energien im Revier hochzuhalten. Damit schaffen wir zudem langfristige Job-Perspektiven und sichern Wertschöpfung für die Region. Ein weiterer Mosaikstein für einen gelungenen Strukturwandel.“

Ausbau der Erneuerbaren Energien schreitet voran

Bis zum Jahr 2030 sollen entlang des Ausbaus der Erneuerbaren Energien in der Region rund 50 Arbeitsplätze in diesem Bereich entstehen. Die ersten Fachkräfte der RWE Power wurden bereits für die neuen Aufgaben geschult. Ein gelungener Schritt, findet auch Katja Wünschel, CEO RWE Renewables Europe & Australia: „Mich freut, dass die hochqualifizierten Kolleginnen und Kollegen der RWE Power die wichtige Aufgabe der Instandhaltung unserer Windparks und Solaranlagen im Rheinischen Revier übernehmen. Der Ausbau unserer Erneuerbaren-Kapazitäten in unserem Heimatbundesland schreitet immer weiter voran. Bis 2030 sollen allein in NRW mindestens 1.000 Megawatt entstehen.“ —

Fotos: Tillmann Franzen (2), Andre Locks/RWE (2), RWE (2)

RWE FOUNDATION

Erste Projekte

Eine neue Stiftung soll Kinder und Jugendliche unterstützen – der Anfang ist gemacht.

Den 125. Geburtstag feierte RWE nicht nur mit Kuchen und Kerzen, sondern auch mit einer großen Überraschung. Im Frühjahr 2023 wurde eine Stiftung gegründet und mit 125 Millionen Euro Startkapital ausgestattet. Hiermit sollen Projekte für benachteiligte Kinder und Jugendliche in ganz Europa unterstützt werden. In der Zwischenzeit präsentierte die RWE Foundation schon die ersten Projekte.



Digitale Kompetenzen mit #netzTalente

Mit über 670.000 Euro wird das dreijährige Förderprojekt #netzTalente der Stiftung Talent-MetropoleRuhr

unterstützt. Das Projekt bringt Jugendlichen bei, wie sie klug mit digitalen Herausforderungen wie Hate Speech oder Fake News umgehen. Hierfür erhalten die Lehrenden eine Schulung zu digitalen Werkzeugen. Außerdem werden mit den Partnerstädten in Frankreich, Spanien und Tschechien digitale Austauschformate entwickelt.



Essener lernHAUS für bessere Bildungschancen

Seit über 20 Jahren setzt sich der Kinderschutzbund mit seinen lernHÄUSERN für Chancengerechtigkeit in der

Bildung ein. Nun freut sich das lokale lernHAUS über eine Förderung von 150.000 Euro. Die lernHÄUSER begleiten die Kinder während ihrer gesamten Schulzeit, fördern ihre Potenziale und ermöglichen eine umfassende Entwicklung. In jedem lernHAUS engagieren sich Fachkräfte mit rund 40 Ehrenamtlichen für erfolgreiche Bildungsbiografien der Kinder und Jugendlichen. —

hier:
WAS KOCHT IM REVIER?



Alexander Wulf

Küchenchef im Restaurant
Troyka, Erkelenz

Sein Kochtipp:

„Ich liebe die Säure in der Küche. Ob eher ausbalanciert oder spitz – man sollte sich trauen, da ein bisschen aus sich herauszukommen und keine Angst zu haben, dass es jemandem nicht schmeckt. Wir verwenden gerne Rhabarbersaft, reduziert hat er eine ganz wunderbare Säure.“

Mahlzeit!

Nichts bringt die Menschen mehr zusammen als ein gutes Essen. Und was wird serviert? Wir besuchten **Profi-Köche aus der Region** und schauten in die Töpfe.

Der Sternekoch aus Erkelenz

In seinem Restaurant Troyka überrascht Alexander Wulf mit kreativer, russischer Gourmetküche – 2022 wurde er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

ZWAR SPIELT ERKELENZ-IMMERATH kulinarisch nicht gerade in einer Liga mit New York oder Berlin, trotzdem steht der Ort bei Feinschmeckern ganz oben auf der Must-visit-Liste. Denn hier befindet sich das Gourmetrestaurant Troyka, in dem der einzige russische Sternekoch der Welt am Herd steht. „Auf der einen Seite liegen wir hier mitten im Nirgendwo, aber doch auch im Zentrum von allem,“ freut sich Alexander Wulf. Und so kommen die Gäste inzwischen sogar aus ganz Europa. „Viele Leute wurden durch meine Fernsehpräsenz auf uns aufmerksam,“ erklärt Wulf, der dienstags bei „Hier und heute“ im WDR-Fernsehen kocht und auch schon Tim Mälzer im „Kitchen Impossible“-Duell schlug. Aber vielleicht hat sich auch einfach herumgesprochen, dass man hier außerordentlich gut umsorgt wird.

DER STERNEKOCHE BAUTE DIE TROYKA zusammen mit seinen besten Freunden auf, Küchenchef Marcel Kokot und Sommelier Ronny Schreiber. Gemeinsam verwöhnen sie ihre Gäste mit kreativer, russischer Haute Cuisine. „Die russische Küche ist sehr würzig und deftig, hier wird auch mal Schweinebauch verarbeitet. Da die Finesse hinzubekommen, sodass das Essen raffiniert und bekömmlich wird, ist nicht einfach“, sagt Wulf, der im Alter von neun Jahren zusammen mit seiner Familie nach Deutschland kam. Wobei es eigentlich keine typisch russische Küche gebe, wie Wulf betont. Sie sei vielmehr aus vielen Ländern der ehemaligen Sowjetunion

beeinflusst: „Für mich zählt nicht die Herkunft eines Gerichts, sondern allein der Geschmack.“ Mit welchem Essen macht man Alexander Wulf glücklich? „Manti! Das sind auf Dampf gegarte Teigtaschen, gefüllt mit Gehacktem und Zwiebeln. Würde meine Mutter mich nachts um vier anrufen und zu Manti einladen, würde ich sofort aufstehen und zu ihr fahren.“ Aber auch traditionelle Rezepte aus dem Rheinischen Revier schmecken ihm: „Ich liebe Panhas mit Muhrejubbel: gebratene Blutwurst mit Apfelkraut und Kartoffel-Karotten-Stampf.“

SEIN EIGENES SPEZIALGERICHT war jahrelang der „Sibirische Gemüsegarten“, nach alter Tradition eingelegtes Gemüse mit Belugalinsensalat. „Das bieten wir aber erst mal nicht mehr an, weil unsere Köche es nicht mehr sehen können“, lacht der 41-Jährige. An die Zutaten haben die Gründer höchste Ansprüche, daher ziehen sie Gemüse und Kräuter im eigenen Gewächshaus. Auch das Ambiente liegt den Troyka-Machern am Herzen, im Restaurant läuft leise Musik und es geht entspannt zu. „Ich selber finde es störend, wenn fünfmal neues Besteck eingedeckt wird. Deswegen haben wir eine Schublade unter jedem Tisch, wo sich die Gäste selber bedienen können.“ Der Koch würde übrigens nie aus Erkelenz wegziehen: „Als Kind habe ich mich hier vom ersten Tag an wohlfühlt. Mir wurden viele Chancen gegeben, und ich möchte der Stadt im Gegenzug ein bisschen Glanz verleihen. Für mich ist Erkelenz die schönste Stadt der Welt.“ —



Heike Elhaddaoui

Inhaberin eines Catering-Unternehmens, Aachen

Ihr Kochtipp:

„Mehlbuttermilch. Den Trick habe ich mir von den Franzosen abgeguckt: Zu gleichen Teilen werden Mehl und Butter verknetet. Dann formt man eine kleine Rolle und kann bei Bedarf so viel abschneiden, wie man braucht. Die Soßen lassen sich damit leichter anbinden, haben eine samtige Konsistenz und bilden keine Klümpchen.“

Heike Elhaddaoui liefert täglich bis zu 180 Mahlzeiten aus.

Gute Gewürze und ganz viel Liebe

So frisch, so gesund und so lecker wie möglich – das ist die Philosophie der Köchin Heike Elhaddaoui.

AUF DIE FRAGE, was Kochen für sie bedeutet, kennt Heike Elhaddaoui nur eine Antwort: „Alles!“ Sie hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und es keinen Tag bereut. „Ich wuchs in einer Familie auf, in der viel gekocht wurde. Meine Eltern betrieben eine Landwirtschaft, da war das gemeinsame Essen immer sehr wichtig.“ Nach einer Hauswirtschaftslehre und einigen Jahren auf einem Biohof arbeitete Elhaddaoui bei einem großen Caterer in Aachen. Dort lernte

sie, wie der Laden läuft und die Kunden ihr Essen pünktlich bekommen. Nach einer Familienpause – die 49-Jährige hat zwei erwachsene Töchter – wagte sie schließlich den Schritt in die Selbstständigkeit, zunächst als mobile Köchin, seit 2017 mit eigenem Cateringbetrieb. Unterstützt von zehn Mitarbeitenden im Küchenteam sowie fünf bis acht Fahrern, bietet Elhaddaoui zudem einen täglichen Mittagstisch an. Jeden Tag sind es zwischen 140 und 180 Portionen, die sie im Aachener Stadtgebiet ausliefert. Das



Die marrokanische Küche überzeugt mit einer Vielfalt an Aromen, die mit ihrem Duft den ganzen Raum erfüllen.“

HEIKE ELHADDAOUI

Köchin und Inhaberin eines Catering-Unternehmens



Angebot spannt sich dabei von regionalen über mediterrane bis hin zu orientalischen Gerichten.

DURCH IHREN MANN entdeckte sie die Liebe zur marokkanischen Küche: „Diese Vielfalt an Aromen, die mit ihrem Duft den ganzen Raum erfüllen“, schwärmt sie. Sie liebt es, mit Gewürzen zu arbeiten, mit Zimt und Kardamom, kombiniert mit Trockenfrüchten, oder – weniger süß – mit Kreuzkümmel oder Thymian. Auch die Zubereitung des typischen Minztees ließ sie sich von ihrem Mann zeigen. „Das Geheimnis ist, den grünen Tee zweimal zu waschen und ihn zusammen mit der Minze noch zehn Minuten zu kochen.“

IHR KULINARISCHES ZIEL IST ES, mit ihren Gerichten einen tiefen Geschmack zu erzeugen. Nie greift sie auf Fertigbrühen zurück, sondern kocht ihre eigene Rinder-, Hühner- und Gemüsebrühe, mit Lorbeer, Wacholder und Piment. „So haben wir für Suppen und Soßen eine solide Basis, die wir nur noch mit Salz, Schärfe, Süße, Säure und eventuell mit Kräutern nachjustieren.“ Für die Schärfe nimmt Heike Elhaddaoui lieber fruchtiges Chilipulver statt Pfeffer. „So bekommt das Essen richtig Pep, aber niemand würde herausschmecken, dass Chili drin ist.“ Ihre Tage sind lang, um halb sieben startet sie und geht erst gegen Mitternacht ins Bett. Doch das Unternehmerische und Kreative an ihrer Arbeit erfüllt die Köchin. Es beginnt schon beim Schreiben der Angebote: „Ich versetze mich in den Kunden und überlege mir, was ich ihm anbieten kann. Dieses Erfüllen von Wünschen ist das Schönste für mich.“ —

Lust auf Kochen bekommen? Hier finden Sie noch mehr Tipps:

Kochbücher

Geschmacksbooster aus aller Welt – Kochen mit Tahina, Zitronenpfeffer, Miso, Tandoori und mehr
von **Stefanie Hiekmann**,
Edition **Michael Fischer**, **36 €**
Die Foodjournalistin hat 25 Profiköche wie Tim Raue, Haya Molcho oder Cornelia Poletto zu ihren Lieblingszutaten befragt. Entstanden ist ein spannender Mix aus Aromen und Gewürzen aus aller Welt – von Ahornsirup über Chili bis zu Zitrusfrüchten. Sehr inspirierend und alltagsgeeignet!

Relaxt vegan: Wie ich zurück zum Genuss fand
von **Alexa Hennig von Lange**,
DuMont, **30 €**

Alexa Hennig von Lange gewährt uns einen Blick in ihre Familienküche, wo ausschließlich vegan gekocht wird. So hat die Schriftstellerin nach fast 30 Jahren des Diäthaltens wieder Freude daran gefunden, nicht nur für andere zu kochen, sondern auch selbst zu genießen. Dass das Zubereiten der Gerichte auch ihrem Schreiben gut bekommt, zeigt sich neben den einladenden Fotos und Rezepten auch in den Texten, in denen die Autorin in die Küche ihrer Kindheit zurückschaut.

Podcast

Hoffentlich schmeckt's – der unvollkommene Kochcast
Jörg Thadeusz und Katharina te Uhle kochen und backen alles nach, was

irgendwie schmackhaft klingt. Tauschen Rezepte aus. Experimentieren. Und scheitern regelmäßig. Das ist unterhaltsam anzuhören – und auch lehrreich, denn die beiden Moderatoren holen sich Rat bei Menschen, die sich auskennen. Darunter zum Beispiel Linda Zervakis, Ildiko von Kürthy oder Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer.

Foodtalker

Moderator Boris Rogosch spricht mit seinen Gästen über die Leidenschaft fürs Kochen und gutes Essen. Sterneköche, Ernährungsprofis, Kochbuchautoren oder prominente Feinschmecker wie der Sänger Thomas Anders geben Auskunft über neue Foodtrends, sinnvolle Ernährung sowie Blitzrezepte zum Nachkochen.

Kochshow

CALLEkocht – Omas Rezepte
Küchenmeister Carl-Michael Hofmann, alias „Calle“, wuchs im norddeutschen Buxtehude als Spross einer Gasthof-Familie auf. Heute leitet er „CALLEkocht“, einen YouTube-Kanal, der traditionelle deutsche Rezepte für die digitale Generation aufbereitet. Von Rotkohl, Reibekuchen, Kartoffelgerichten über Grünkohl und Kirschkrapfen bis hin zum Bürgermeisterstück auf Rotweingemüse – die 518.000 Abonnenten schätzen seine bodenständigen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Profitricks.

Currywurst bleibt ein echter Renner

Gutes Essen ist seine Leidenschaft, dafür steht der Koch Olivier Muller auch mal länger in der Küche.

OLIVIER MULLER WUSSTE SCHON als fünfjähriger Knirps, dass er Koch werden wollte – inspiriert von seiner Mutter, die in der Gastronomie arbeitete. Nach der Ausbildung zog es ihn aus dem französischen Lothringen nach Schwaben. Sein Traumziel aber hieß Übersee. Doch als er einige Jahre darauf in Düsseldorf seiner späteren Frau begegnete, wurde er ansässig, machte seinen Meister und wechselte von der Kleingastronomie in die Großküche. „Da sind die Arbeitszeiten humaner, keine Wochenend- oder Teildienste.“ Der Arbeitgeber hieß RWE – und

Seit über 30 Jahren kocht Olivier Muller (li.) im Rheinischen Revier.

Olivier Muller ist dem Unternehmen seit mehr als 30 Jahren treu. Von sechs Uhr früh bis halb drei nachmittags, oft auch länger, steht der 59-Jährige wochentags in der Kantinenküche und kümmert sich um die Verpflegung der Werksangestellten. Mit seinem sechsköpfigen Team verköstigt er neben dem Standort Neurath auch das Ausbildungszentrum Gustorf sowie das Kraftwerk und das Weiterbildungszentrum Frimmersdorf. „Im Schnitt produzieren wir etwa 220 Essen pro Tag.“

Morgens werden als Erstes die Brötchen belegt, um halb acht beginnt dann die Vorbereitung der Mittagsmenüs. Den zentralen Speiseplan passt Muller den Vorlieben seiner Kunden an. Wichtig ist, dass das Angebot ausgewogen ist. Zusatzstoffe und Allergene werden deklariert, ebenso die Nährwerte.

„**WIR SIND EIN KRAFTWERKS BETRIEB**, da ist die Nachfrage nach deftigem Essen größer.“ Gerichte, die stark gefragt sind, nennen die Köche „Renner“, die weniger beliebten sind die „Penner“. Was im Revier immer geht, ist natürlich die Currywurst. „Die essen die meisten gern, da können wir gut kalkulieren.“ Auch unter den vegetarischen Gerichten gibt es Renner, so Spaghetti mit Tomatensoße oder vegane Bolognese. „Das mögen die Leute lieber als ein veganes Schnitzel.“ Kritik von den Kunden nimmt er gerne entgegen: „Möglichst unmittelbar, zwei Wochen später lässt sich keine Abhilfe mehr schaffen.“

Kochen ist heute noch Mullers Leidenschaft. Der Deutsch-Franzose ist experimentierfreudig, lässt sich auf Reisen gern inspirieren und genießt auch mal eine rohe Auster – für ihn eine Delikatesse. „Ich sage immer: Wie soll man gut kochen, wenn man nicht gern isst?“ —



Olivier Muller

Küchenleiter am RWE-Standort Grevenbroich-Neurath

Sein Kochtipp:

„Ob Pudding oder Kuchen – bei mir wird keine Süßspeise gemacht ohne eine Prise Salz, denn die intensiviert den Geschmack. Wirklich nur eine Prise, es darf nicht salzig schmecken! Sogar bei Erdbeeren mit wenig Aroma gebe ich ein, zwei Körnchen Salz hinzu, dann kommt der Geschmack viel besser zur Geltung.“



„Die richtige Ernährung schenkt Kraft und Energie und bringt den Körper so richtig in Fahrt.“



Wir verlosen drei Exemplare von „Veganized – Einfach lecker vegan kochen & backen ganz ohne Verzicht: 60 einfache Vegane Rezepte für Einsteiger“ von Mint & Meri (Eulogia Verlag, 24,90 €). Schreiben Sie einfach eine Mail an hier@rwe.com, Betreff: Lecker vegan.

Sie haben viele Jahre bei RWE im Personalbereich gearbeitet und sich dann gemeinsam mit Ihrer Schwester Melani selbstständig gemacht. Als Foodbloggerinnen und Beraterinnen widmen Sie sich mit Ihrer Marke Mint & Meri der veganen Ernährung. Wie kam es dazu?

Mariana Ilic: Wir haben uns schon lange nicht mehr wohlgefühlt und vieles in unserem Alltag hinterfragt, auch unsere Essgewohnheiten. Wir wollten mehr Kraft und Energie! So kam es, dass wir uns Schritt für Schritt der pflanzlichen Ernährung angenähert haben. Unsere Rezepte hielten wir auf Instagram und in unserem Blog fest, das wurde immer professioneller. Ende

letzten Jahres ist unser erstes Kochbuch erschienen. Nebenbei habe ich eine Weiterbildung zur veganen Ernährungsberaterin gemacht, um andere bei dem Prozess zu unterstützen.

Was hat sich durch die Ernährungsumstellung verändert?

Ich fühle mich wie ein neuer Mensch. Früher war ich viel unterwegs, habe gearbeitet und Essen wurde zu einer Nebensache. Ich habe gar nicht mehr darauf geachtet, was mein Körper braucht. Durch die pflanzliche Ernährung nehme ich nun vor allem Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte zu mir. Sie enthalten viele Nährstoffe, die den Körper richtig in Fahrt bringen.

Hat sich auch Ihre Einstellung zum Kochen gewandelt?

Früher habe ich ungern gekocht, es war nur Stress, weil ich es nicht konnte. Spaghetti Bolognese war für mich eine Maggi-Tüte – ich wusste gar nicht, dass ich auch frische Tomaten verwenden kann. Heute freue ich mich richtig darauf, in Ruhe zu schnippeln, alles zusammenzurühren und abzuschmecken.

Ist vegane Ernährung sehr aufwendig?

Nein, die vegane Abteilung in den Supermärkten ist enorm gewachsen. Aber es sollte nicht der Standard sein, dass man sich nur von Ersatzprodukten ernährt. Schließlich gibt es andere, ganz einfache Wege, Lieblingsgerichte wie Spaghetti Bolo zu veganisieren. Der eigentliche Punkt ist also nicht, ob Veganer viel kochen müssen, sondern dass wir alle viel öfter unser Essen frisch zubereiten sollten.

Wie schaffen Sie das im Alltag?

Mein Freund und ich kochen gern größere Portionen, die wir mehrere Tage essen können. Heute Abend mache ich uns einen Riesentopf Chili sin Carne; das essen wir mit Baguette, morgen mit Reis und übermorgen mit Kartoffeln – so haben wir ohne viel Aufwand ein tolles Abendessen. —



In Zukunft ein beliebtes Erholungsgebiet: das Indeland.

Auf dem Weg zur Seenlandschaft

Ein **Wettbewerb** suchte neue Ideen für das Indeland: Gewinner-Vorschlag steht nun fest.



Zugegeben, bevor man in den Seen,

wo sich heute noch die Tagebaue Garzweiler, Inden und Hambach befinden, schwimmen kann, wird es noch Jahrzehnte dauern. Aber die Planungen laufen auf Hochtouren: So möchte die Gemeinde Inden am Ufer des Sees eine große Erlebnislandschaft entstehen lassen. Dafür rief sie im vergangenen Jahr zu einem Wettbewerb auf, wie die Grünfläche zwischen dem dortigen Gut Müllenark und dem See gestaltet werden kann. Der Gewinner-Vorschlag „Wege zum See – den Wandel erlebbar machen“ des Büros Treibhaus Landschaftsarchitektur aus Hamburg wird derzeit im Detail ausgearbeitet. Im ersten Schritt soll zwischen Gut Müllenark und dem heutigen Tagebau eine attraktive Grünverbindung mit hoher Aufenthaltsqualität entstehen, die auch die umliegenden Wohnquartiere miteinander verbindet.

2055

In diesem Jahr soll der See vollständig befüllt sein

Als Muster-Beispiel gilt Schophoven. Der nordöstliche Teil von Inden zählt zu den Orten im Rheinischen Revier, dessen Entwicklung schon heute besonders stark auf die künftigen Tagebauseen ausgerichtet ist. „Hier wird an vielen Stellen deutlich, welche großartige Perspektive der entstehende Indesee für die Menschen in den Ortschaften rund um die Tagebaue im Rheinischen Revier darstellt,“ so der Indener Bürgermeister Stefan Pfenning.


Auch die RWE Power AG gestaltet den Strukturwandel aktiv mit. Ein wichtiger Punkt dabei: Die im Rahmenplan „Inden 2.0“ zusammengestellten Vorstellungen der Kommunen werden bereits in der Tagebauplanung und Modellierung der Böschungen berücksichtigt. Bis 2030 soll die Erstellung der Seemulde und der Uferbereiche abgeschlossen sein. Anschließend heißt es dann „Wasser marsch“ – nach rund zehn Jahren wird der See bereits zur Hälfte gefüllt sein. Es dürfte bis etwa **2055** dauern, bis der See vollständig gefüllt ist – und der Schophovener Hafen in vollem Umfang genutzt werden kann. —



Dringend benötigt:
Stromkabel für den
Wiederaufbau.

KABEL UND TRAF0-KOMPAKTSTATIONEN

Unterstützung für die Ukraine

 **Bereits zu Beginn** des Krieges hat RWE eine Million Euro an verschiedene Hilfsorganisationen für humanitäre Arbeit in der Ukraine gespendet. Jetzt half das Unternehmen, die dortige Energieversorgung aufrechtzuerhalten. Zehn Kilometer Stromkabel und zwei gebrauchte Kompaktstationen im Wert von fast 400.000 Euro wurden aus dem Rheinischen Revier in die Ukraine geliefert. RWE Power spendet das Elektromaterial für den Wiederaufbau kriegszerstörter Infrastruktur. Der regionale Verteilnetzbetreiber JSC Khmelnytskoblenergo kann damit in einem Teil seines Versorgungsgebiets die Belieferung mit Strom wiederherstellen. Vermittelt haben die Spende die Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit und die nichtstaatliche Organisation GoLocal. —

hier: FREIZEIT-TIPPS

28
04

Klassische Kammermusik

Werke von Schubert und Chopin, virtuos interpretiert vom Pianisten Alexander Krichel – darauf darf sich das Publikum der Jülicher Schlosskonzerte freuen. www.schlosskonzerte-juelich.de



30
04

Tanz in den Mai

20 Jahre Classic Dance Night: DJ Uwe Malischewski lädt zur Jubiläumsparty in den Talbahnhof Eschweiler ein.

 **MEHR INFOS:**
zur Classic Dance Night



05
05

Vorhang auf für Nachwuchsstars

Beim 1. Dürener Amateurtheaterfestival präsentieren lokale Theatergruppen ihr Können. Es gilt einen Preis und ganz viel Applaus abzuholen. Theater Düren im Haus der Stadt. www.dueren.de



MILLIARDENSCHWERE INVESTITIONEN

Das Revier wird zum KI-Standort

 **Es ist die größte** Einzelinvestition in der 40-jährigen Geschichte von Microsoft und eine gute Nachricht für den Strukturwandel im Rheinischen Revier: In den kommenden zwei Jahren will der US-Konzern 3,2 Milliarden Euro in Deutschland investieren. Microsoft will eine neue Cloud-Region und zwei neue Rechenzentren für

Anwendungen im Bereich Künstlicher Intelligenz (KI) im Revier errichten: Der erste sogenannte Hyperscaler soll auf einem RWE-Grundstück im interkommunalen Gewerbe- und Industriegebiet INKA :terra nova entstehen. Das Areal liegt auf Bergheimer Boden. Der zweite soll auf Agrarflächen westlich von Bedburg errichtet werden. —

Starke Investitionen in eine starke Region

Mit dem Wachstumsprogramm „**Growing Green**“ macht sich RWE startklar für eine nachhaltige Zukunft. Wie aber sehen diese Pläne genau aus – und was bedeuten sie für das Rheinische Revier? Wir fragten Mathias Leistenschneider.



RWE möchte mit „Growing Green“ grüner, größer und werthaltiger werden. Wie sieht das konkret aus?

MATHIAS LEISTENSCHNEIDER Mit der Strategie trägt RWE maßgeblich zum Gelingen der Energiewende und zur Dekarbonisierung des Energiesystems bei. Konkret heißt das: Seit 2021 hat RWE 20 Milliarden Euro investiert und ihr grünes Portfolio um 9 Gigawatt ausgebaut.

Kürzlich wurden die Ausbauziele noch mal aktualisiert – warum?

Weil wir die Chancen, die sich aus unserer hervorragenden Entwicklung ergeben, bestmöglich nutzen wollen. In all unseren Kernmärkten besteht erheblicher Investitionsbedarf. Zusätzlich hat die Energiekrise das Thema Energiesicherheit wieder in das öffentliche und politische Bewusstsein gerückt. Und wir sind perfekt aufgestellt, um eine Schippe draufzulegen.

2030

Bis dann sollen alle Investitionen umgesetzt sein.

Wie sehen die neuen Wachstumsziele aus?

In den kommenden Jahren wollen wir weltweit 55 Milliarden Euro netto in Erneuerbare Energien, Speichertechnologien, flexible Erzeugung und Wasserstoffprojekte investieren. Das ist deutlich mehr als bisher geplant. **2030** – bis dann sollen alle Investitionen umgesetzt sein. Allein in Deutschland plant das Unternehmen, rund 11 Milliarden Euro netto in den kommenden sechs Jahren zu investieren. Das entspricht einer Steigerung von 20 Prozent im Heimatmarkt gegenüber der bisherigen Investitionsplanung für die gesamte Dekade.





Windräder weisen den Weg in eine saubere Zukunft.

Was heißt das für das Rheinische Revier?

In Nordrhein-Westfalen bauen oder betreiben wir bereits zwölf Windparks mit einer Gesamtleistung von über 240 MW. Davon sind acht Windparks mit einer Leistung von über 200 MW im Rheinischen Revier. Dazu wollen wir bis Ende dieses Jahrzehnts mindestens 1.000 MW Leistung auf regenerativer Basis in NRW errichten. Hinzu kommen auch noch flexible und wasserstofffähige Gaskraftwerke und Elektrolysekapazität für grünen Wasserstoff, wenn der Regulierungsrahmen passt.

„Wir planen, weltweit 55 Milliarden Euro in Erneuerbare Energien, Speichertechnologien, flexible Erzeugung und Wasserstoffprojekte zu investieren.“



MATHIAS LEISTENSCHNEIDER, Geschäftsführer der RWE Renewables Deutschland GmbH

24.000

Haushalte kann der Windpark Aldenhoven mit Ökostrom versorgen.

100

Anzahl der „Growing Green“-Projekte, die sich derzeit in 10 Ländern im Bau befinden.

11

Milliarden Euro: die Summe, die RWE in den kommenden Jahren in Deutschland investieren möchte.

27

RWE hat ihre CO₂-Emissionen im vergangenen Jahr um 27 Prozent reduziert.

Können Sie schon konkrete Projekte benennen?

Ja klar. Zum Beispiel errichten wir auf rekultivierten Flächen des Tagebaus Inden den Windpark Aldenhoven mit einer Gesamtleistung von 34,2 Megawatt. Damit die sechs Windenergieanlagen im Jahr 2025 in Betrieb genommen werden können, bauen wir bereits die Wege und richten die Baustelle ein.

Und erst im Januar haben wir im Rheinischen Revier eine innovative Demonstrationsanlage für Agri-Photovoltaik in Betrieb genommen: Unten wachsen Pflanzen, oben wird Solarstrom erzeugt! Nach nur rund fünf Monaten Bauzeit hat die Agri-Photovoltaikanlage erstmals Ökostrom ins Netz eingespeist. Die Demonstrationsanlage ist auf einer rund sieben Hektar großen Rekultivierungsfläche am Rande des Tagebaus Garzweiler entstanden. Hier soll in den kommenden Jahren wichtige Anwendungsforschung geleistet und gezeigt werden, wie Solarstromerzeugung und Landwirtschaft Hand in Hand gehen.

Abgesehen vom grünen Wachstum, was ist im Bereich Nachhaltigkeit noch geplant?

RWE hat das klare Ziel, bis 2040 klimaneutral zu sein. Deshalb setzt das Unternehmen nicht nur auf Erneuerbare Energien, sondern auch auf die Dekarbonisierung all ihrer Aktivitäten, sodass wir im Einklang mit dem 1,5-Grad-Ziel sind. RWE hat ihre CO₂-Emissionen im vergangenen Jahr von 83 Millionen Tonnen auf etwa 60 Millionen Tonnen reduziert. Ein Meilenstein auf unserem Weg ist der Kohleausstieg bis 2030. —

Eine starke Stimme

Gloria Massamba kam eher zufällig zur Musik. Wie sie es aus Frechen auf die große Bühne geschafft hat.



D

Die besten Geschichten beginnen oft mit einem Zufall. In Filmen sowieso, manchmal aber auch im echten Leben. Bestes Beispiel ist Gloria Massamba. Die 23-Jährige aus Frechen ist gerade dabei, als Sängerin durchzustarten. Doch hinter ihrer Karriere steckt keine durchgeplante Strategie, sondern eher eine serienreife Geschichte von glücklichen Zufällen. Da wäre zum Beispiel ihre erste Bühnenperformance mit zehn Jahren in einem Kindermusical. Dorthin hatte sie eine Freundin mitgeschleppt, die damals zur Musikschule ging. Die Lehrerin hörte Gloria

singen und beschloss: Das Mädchen gehört auf die Bühne und nicht ins Publikum. „Bei diesem Auftritt haben meine Eltern und Geschwister nicht geglaubt, dass ich es bin, die da auf der Bühne singt“, erinnert sich Gloria.

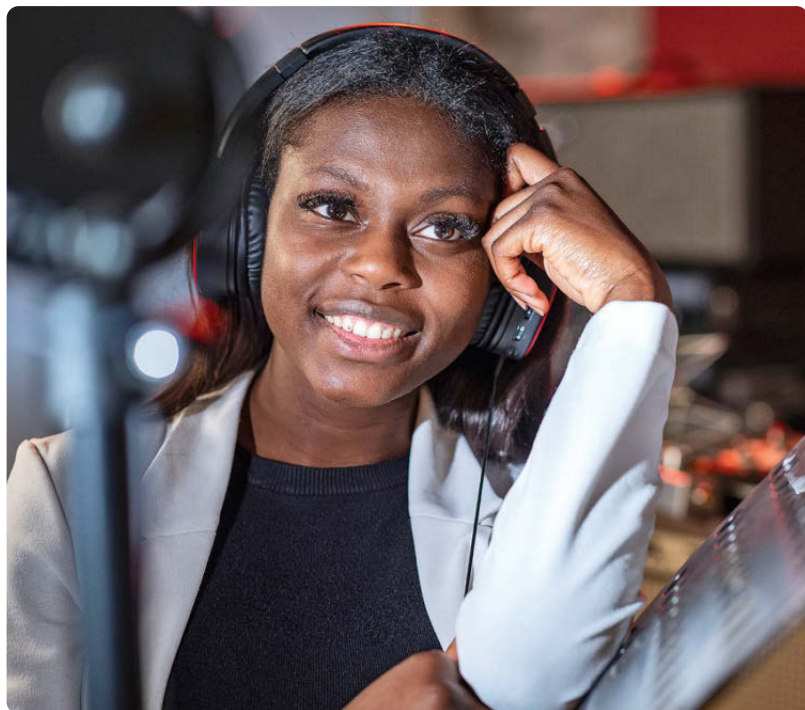
Die Liebe zur Performance

Als ihre größten musikalischen Inspirationen nennt sie SIA und Rihanna: „Was mich an beiden fasziniert, ist die Kraft, die sie in ihren Stimmen haben“, erzählt sie. Wer Gloria singen hört, merkt schnell, dass es ihr ebenfalls nicht an

Wumms in der Stimme mangelt. Und noch etwas eint sie und ihre Vorbilder: die Leidenschaft zur Performance. Denn neben dem Gesang ist Glorias große Leidenschaft das Tanzen. Als Kind lernte sie Ballett, heute noch tanzt sie als Funkemariechen im Karnevalverein. „Lange mochte ich das Tanzen sogar noch lieber als Singen. Im Verein zu sein, bedeutet ein großes Commitment. Man muss viel Zeit investieren, die Proben sind anstrengend, aber unsere Gruppe ist eingeschworen. Entweder man fühlt und lebt es oder nicht“, schwärmt Gloria. Das ist wahrscheinlich auch der Grund, wieso sie kein Lampenfieber vor Auftritten hat. Gloria ist das, was man ein Naturtalent nennt, auch wenn das etwas abgedroschen klingt. Doch sie bewegt sich auf der Bühne mit der gleichen Selbstverständlichkeit und Leichtigkeit wie andere im eigenen Wohnzimmer.

Gute Worte für gute Vibes

Kein Wunder also, dass sie es fast zum Vorentscheid für den European Song Contest – also auf eine der größten Bühnen Deutschlands – geschafft hätte. Und auch diese Geschichte beginnt mit einem Zufall. 2023 nimmt Gloria beim „Erftkreis Lied Contest“ teil und gewinnt. Danach kommt es, wie es kommen muss: Alle sind sich einig, dass ihr Talent gefördert werden muss, also reicht der Veranstalter ihren Song für die Vorrunde des ESC ein. Den Song „Start over again“ komponierte Musiker und Produzent Dieter Kirchenbauer, den Text schrieb Sängerin Christine Ladda für Gloria. Wer ihn hört, hat danach bessere Laune als vorher. Das liegt zum einen an Glorias Stimme und zum anderen an der Message des Songs, die perfekt auf sie zugesprochen wurde. Der Song ist eine Einladung, nach vorne zu schauen, positiv zu sein und einen Neustart zu wagen. „Ich sehe immer das Gute in jeder Herausforderung, auch wenn es schwierige Phasen gibt. Statt zu fragen ‚Warum?‘ frage ich lieber: ‚Warum nicht?‘“, erklärt sie. Zwar wurde ihr Song nicht für den ESC-Vorent-



„Ich sehe immer das Gute – auch in schwierigen Phasen.“

GLORIA MASSAMBA

Sängerin

scheid ausgewählt, aber das ist für Gloria kein Grund, die Liebe zur Musik aufzugeben. Die Zeit wird zeigen, ob Gloria ihren jetzigen Job als Personalsachbearbeiterin gegen Vollzeit-Performerin tauscht und den endgültigen Sprung ins Musikbusiness wagt. Genug spannende Projekte stehen für dieses Jahr jedenfalls an. Ihr Song „Start over again“ wird Anfang des Sommers als Single erscheinen, der Dreh zum Musikvideo steht kurz bevor und die ersten Anfragen für Festivals trudeln ebenfalls ein. Und mit Sicherheit wartet der nächste glückliche Zufall ebenfalls schon um die Ecke. —



GÄNSEHAUT PUR:
Hier covert Gloria den Adele-Hit: „Make You Feel My Love“



MEHR INFOS:
zu kommenden Terminen und Glorias Musik gibt's hier!



Schoookolaaade!

Macht glücklich, das weiß ja jeder. Aber wer kennt sich wirklich aus? Neun spannende Fakten rund um unsere Lieblings-Süßigkeit.

1 Die ersten, die Kakao anbauen, waren die Maya, eine der ältesten Hochkulturen Amerikas. Sie verwendeten die Kakaobohnen auch als Tauschwährung.

2 Ein Baum, auf dem Kakaobohnen wachsen, produziert im Jahr Rohstoff für etwa 100 Tafeln Schokolade.

3 Spitzenreiter in der Kakao-Produktion sind heute die Elfenbeinküste und Ghana – mit weitem Abstand. Damit die Kleinbauern fair bezahlt werden, sollte man beim Kauf auf das Fairtrade-Zertifikat achten.

4 Wir Deutsche sind Weltmeister im Schoki-Futtern: Pro Kopf konsumierten wir 2022 rund 9,21 Kilogramm Schokolade – 350 Gramm mehr als die Schokoladennation Schweiz.

5 Schokolade hat einen Schmelzpunkt, der niedriger

ist als die menschliche Körpertemperatur. Darum schmilzt sie so schön in unserem Mund.

6 Für den Film „Willy Wonka und die Schokoladenfabrik“ aus dem Jahr 1971 wurde ein Fluss angerührt, der tatsächlich aus echter Schokolade bestand. Die begeisterten Gesichter der

Kinder im Film waren also nicht geschauspielert.

7 Hunde und Katzen dürfen keine Schokolade essen – sie können den enthaltenen Stoff Theobromin nicht abbauen.

8 Die Tafel „La Chuorsa“ eines Schweizer Herstellers wiegt

80 Gramm und kostet etwa 655 Euro. Ob edle Zutaten wie Safran und karamellisierte Orangenstücke den Preis wert sind?

9 Bei seiner Arbeit an Radargeräten bemerkte Ingenieur Percy Spencer dass sein Schokolriegel zu schmelzen begann – und erfand so die Mikrowelle.



Die beste heiße Schokolade der Welt

Zutaten für 2 Tassen:

- 0,4 l Milch
- 1, 5 EL Backkakao
- 1 TL Zucker
- 40 g Zartbitterkuvertüre
- 40 ml Schlagsahne

Und so geht's:

3 EL Milch, Kakao und Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen, Kakaomasse zugießen und unter Rühren nochmals aufkochen. Kuvertüre hacken, im heißen Kakao schmelzen. Sahne steif schlagen. Fertige Schokolade in die Tasse gießen und Sahne daraufgeben. Wer mag, kann sein Getränk mit einer Prise Zimt aufpeppen, auch Gewürze wie Kardamom, Muskat, Vanille oder etwas Minze eignen sich zum Verfeinern – einfach mal ausprobieren!

RWE



**Setz Dein Zeichen für
ein weltoffenes Europa.
Geh wählen!**

**Europawahl am 9. Juni 2024.
Jede Stimme zählt!**



[rwe.com/europawahl2024](https://www.rwe.com/europawahl2024)