

BI UNS

Das Kundenmagazin der Stadtwerke Emden

Ausgabe 01 | 2016

SEITE 03

Kulinarische Termine

SEITE 04-06

Wirtschaften im
Einklang mit der Natur

SEITE 07

Klimaschutz mit
Genuss

SEITE 08-09

Flott Grünstrom tanken



**ALLES IM
GRÜNEN BEREICH!**



Besuchen Sie
uns auf Facebook!

www.facebook.com/stadtwerkeemden/





Liebe Leserin,
lieber Leser,

gibt man zu viel Gas, schnellt der Drehzahlmesser in den roten Bereich. Ich finde, dieses Bild lässt sich gut auf den Klimaschutz übertragen. In vielem wird es Zeit, dass wir wieder in den „grünen Bereich“ zurückschalten – für uns und alle nachfolgenden Generationen.

Deshalb steht diese **BI UNS** unter der Überschrift „Alles im grünen Bereich“. Genussvoll geht es dabei auf Seite 7 zu. Wenn Sie gern frisch nach den Jahreszeiten kochen, findet der beigelegte Saisonkalender bestimmt einen Platz an Ihrer Pinnwand.

Knackfrisch kommt das Gemüse der Familie Kehl vom Feld. **BI UNS** traf die überzeugten Bio-Landwirte aus Wybelsum zum Gespräch.

Elektroautos bringen Bewegung in die grüne Mobilität. Wir zeigen Ihnen, wie eine Schnellladesäule für diese Fahrzeuge aufgebaut ist.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.

M. Ackermann

Ihr Manfred Ackermann

PS: Wir freuen uns über Anregungen. Schreiben Sie uns einfach: bi-uns@stadtwerke-emden.de oder an Stadtwerke Emden, BI UNS, Martin-Faber-Straße 11, 26725 Emden.

SO ERREICHEN SIE UNS:

Stadtwerke Emden GmbH
Martin-Faber-Straße 11 - 13
26725 Emden

Zentrale: 04921 83-0
Treffpunkt: 04921 83-500
Telefax: 04921 83-285

E-Mail: info@stadtwerke-emden.de
Internet: www.stadtwerke-emden.de

Störung: 04921 83-200

STROM & ERDGAS

bi uns lohnt sich



Zum 01. Januar 2016 konnten wir die Preise für unsere neuen *bi uns*-Tarife senken – für Strom und auch für Erdgas.

Die neuen *bi uns*-Tarife bieten Ihnen als Verbraucher überzeugende Leistungen. Gleichzeitig entlasten die neuen Tarife auch unsere Verwaltung. Viele Abläufe haben sich vereinfacht, dies spart Kosten und diese Vorteile geben wir gern an Sie weiter. Beim Strom kommt hinzu, dass wir günstig an der Strombörse einkaufen konnten. So können wir für unsere *bi uns*-Tarife sogar die gestiegene EEG-Umlage abfedern.



INHALT FRÜHJAHR 2016

SEITE 04-06

Wirtschaften im Einklang mit den Jahreszeiten: Familie Kehl baut auf ihrem Hof am Dollart Gemüse nach den Demeter-Prinzipien an. **BI UNS** war im Hofladen in Wybelsum zu Besuch.

SEITE 07

Genießen und dabei das Klima schützen? Das geht ganz einfach. Lesen Sie selbst. Praktische Tipps fürs ganze Jahr finden Sie auch im beigelegten Saisonkalender.

SEITE 08-09

Wie funktioniert eigentlich eine Stromtankstelle für E-Mobile? Für Sie haben wir uns die neue Schnellladestation am Emdener Bahnhof einmal genauer angeschaut.

SEITE 10

Ausprobieren, wie die Ausbildung „in echt“ so ist? Klar geht das. Als „Azubi für einen Tag“ kannst du in unsere Ausbildungsberufe hineinschnuppern.

Bewirb dich jetzt für die Osterferien!

SEITE 11

Fußabdrücke hinterlässt du am Strand, manchmal im Fluß – aber im Klima? Wattje erklärt dir, was es mit dem CO₂-Fußabdruck auf sich hat.

KULINARISCHE TERMINE

EMDER MATJESTAGE

27. BIS 29. MAI 2016

400 JAHRE EMDER WALL

10. BIS 12. JUNI 2016

Historische Mahlzeiten während des Heerlagers.

EMDEN À LA CARTE

12. BIS 14. AUGUST 2016

EMDER WOCHENMARKT

JEDEN DIENSTAG, FREITAG
UND SAMSTAG AB 8 UHR.

Eine Institution, die immer einen Besuch lohnt.



Noch im Altvertrag? JETZT WECHSELN!

Wechseln Sie jetzt aus Ihrem alten Stadtwerke-Vertrag in einen *bi uns*-Tarif. Sie profitieren von günstigeren Preisen und sichern sich zusätzlich einen Treuebonus in Höhe von 30 bis 100 Euro!*

*Bei einem Wechsel bis zum 31.12.2016.

Gilt nur für Bestandskunden.

Alle Details unter www.stadtwerke-emden.de

BÜRGERMARKT im Ökowerk

Frisches Obst und Gemüse „aus Nachbars Garten“. An folgenden Sonntagen jeweils von 11.00 bis 17.30 Uhr:

🍏 19.06.2016 🍏 25.09.2016
🍏 07.08.2016 🍏 16.10.2016
🍏 28.08.2016





WIRTSCHAFTEN IM EINKLANG MIT DER NATUR

Auf dem Hof am Dollart wird schon seit den 1960er Jahren biologisch-dynamisch gewirtschaftet. In der zweiten Generation betreiben Elke Ehrenreich-Kehl und Karl-Heinz Kehl den Demeter-Hof in Wybelsum. Ihre Produkte verkaufen sie auf dem Wochenmarkt, per Abo-Kiste und im Hofladen. **BI UNS** traf die „Überzeugungstäter“ zum Gespräch.

BI UNS: In den 1960er war eine biologisch-dynamische Anbauweise eher ungewöhnlich. Wie kam es, dass sich Ihre Familie so früh dafür entschied?

Herr Kehl: Damals kamen immer mehr Mineraldünger auf, die höhere Erträge versprachen. Mein Vater empfand das Wachstum der so gedüngten Pflanzen aber als unnatürlich. In direkter Nachbarschaft zu ihm wohnte Dr. Theodor Becker. Er betrieb eine Saatgutvermehrung nach den Ideen von Rudolf Steiner. Mein Vater fand darin nun auch die theoretische Bestätigung seiner Ansichten und übertrug die Demeter-Prinzipien auf seinen Hof. Zunächst wirtschaftete er biologisch-natürlich, dann sehr schnell auch biologisch-dynamisch.

BI UNS: War für Sie immer schon klar, dass Sie den Hof Ihres Vaters weiterführen möchten?

Herr Kehl: Grundsätzlich hätte ich mir auch vorstellen können, pädagogisch zu arbeiten. Aber ich habe den Hof sehr gern übernommen. Meine Eltern haben so viel Herzblut in den Hof gesteckt. Als Flüchtlinge nach dem zweiten Weltkrieg kamen sie hierher, im Grunde mit nichts als den Kleidern auf ihrer Haut. Auf ihrer Scholle in Wybelsum konnten sie sich eine Existenz aufbauen, in einer guten Gemeinschaft mit den anderen Siedlern. Es war mir wichtig, das weiterzuführen.

BI UNS: Biologisch oder biologisch-dynamisch – wo liegt da der Unterschied?

Herr Kehl: Beim biologisch-dynamischen Wirtschaften ist der Betriebskreislauf noch geschlossener. Ich kaufe zum Beispiel keinen Dünger zu, sondern verwende Kompost aus dem Dung unserer Kühe. Das gibt mir Sicherheit. Ich weiß genau, was bei mir

aufs Feld kommt. Im Anbau lege ich zwar auch Schwerpunkte bei den Früchten, habe aber trotzdem noch eine Vielfalt. Dieses geschlossene System trägt sich selbst und ist besonders nachhaltig.

BI UNS: Marktstand, Hofladen, Abo-Kiste: Wie hat sich die Vermarktung im Laufe der Zeit verändert?

Herr Kehl: Bei meinen Eltern kamen die Leute vor allem im Herbst direkt auf den Hof, um sich mit Gemüse einzudecken. Heute kauft man eher von Tag zu Tag oder Woche zu Woche. Am Anfang verkauften wir noch aus der Scheune heraus. 1998 haben wir dann unseren Hofladen eröffnet.

Frau Kehl: Das Sortiment im Hofladen hat sich ganz schnell aus den Kundenwünschen entwickelt.



Einige sagten beim Einkauf: ‚Wenn ihr nun noch Käse hättet, müsste ich gar nicht mehr in die Stadt fahren‘. Wir haben dann neben unserem eigenen Gemüse weitere Demeter-Produkte und Produkte aus kontrolliert-biologischem Anbau hinzugenommen. Auch frisches Vollkornbrot bekommt man bei uns.

BI UNS: Wie sieht ein typischer Arbeitstag für Sie aus?

Herr Kehl: Nehmen wir mal den Donnerstag. Das ist einer unserer Hauptarbeitstage. Wir bereiten den Markt vor, es ist Abo-Kistentag und der Hofladen hat geöffnet. Wir ernten das frische Gemüse, putzen es grob vor und lagern es ein. Ein Teil geht direkt in die Auslagen im Laden, ein anderer am nächsten Tag auf den Markt. Im Laden packen wir auch die Abo-Kisten. Wenn unsere Mitarbeiterinnen feststellen, dass sie Nachschub brauchen, geht’s wieder aufs Feld. Produkte, die wir nicht selbst anbauen, erhalten wir fünfmal die Woche von einem Bio-Großhandel frisch dazu.

Frau Kehl: Gegen zwei schließt der Hofladen. Dann fahren wir mit dem gepackten Kühllieferwagen los und bringen die Abo-Kisten zu unseren Kunden. Ab spätem Nachmittag geht es noch mal aufs Feld, schließlich sind Freitag und Samstag Markttag.

BI UNS: Was für Früchte bauen Sie selbst an?

Herr Kehl: Wir bauen knapp 20 Sorten für die Vermarktung an. Von Kartoffeln über Spitzkohl bis zu Tomaten und Paprika. Dazu kommen noch Roggen, Dinkel und Weizen.

BI UNS: Tomaten und Paprika haben Sie sicher im Gewächshaus. Wie sieht es da mit der Nachhaltigkeit aus?



REZEPT

Herzhafte Kuchen

Backen Sie doch einmal Kohlrabikuchen oder Mangoldkuchen mit Schafskäse. Familie Kehl hat uns zwei ihrer Lieblingsrezepte verraten. Sie finden sie auf unserer Homepage:

<http://stadtwerke-emen.de/co2-fussabdruck/ernaehrung.html>

Frau Kehl: Unsere Gewächshäuser sind unbeheizt. Im Winter ziehen wir also auch keine Tomaten. Bei der Bewässerung setzen wir generell auf Regenwasser. Wir sammeln es von unseren Dachflächen und nutzen es zum Gießen.

Herr Kehl: Als Landwirt ist man sehr mit der Natur verbunden. In den letzten Jahren spüren wir den Klimawandel verstärkt. Das Wetter schlägt häufiger als früher Kapriolen, die Wetterextreme nehmen zu. Deshalb versuchen wir, möglichst klimaneutral und nachhaltig zu arbeiten.

BI UNS: Sie müssen Waren kühlen, Sie liefern aus, all das verbraucht Energie und produziert CO₂. Wie bekommen Sie das mit dem Klimaschutz unter einen Hut?

Herr Kehl: Schritt für Schritt. Seit Jahren setzen wir für unsere Fahrzeuge auf Erdgas.

Frau Kehl: Vor Kurzem haben wir eine Photovoltaikanlage mit Batteriespeicher installiert. Damit können wir unsere Kühlung jetzt mit Sonnenstrom betreiben.

Herr Kehl: Klimaschutz ist wichtig. Schließlich möchte ich nicht, dass unsere Kinder hier einmal sozusagen „weggespült“ werden, wenn der Meeresspiegel weiter steigt. Mein Traum ist es, bald klimaneutral von Haus zu Haus zu gelangen. Ich würde gern auf E-Mobilität umsteigen und hoffe sehr, dass die Politik die entsprechenden Anreize schafft.

BI UNS: „Alles im grünen Bereich“ : Wie passt dieser Ausspruch zu Ihrer Arbeit?

Herr Kehl: Saisonal, regional, mit Achtung vor der Natur: Das sind Werte, die uns wichtig sind und die wir bei unserer täglichen Arbeit im wahrsten Sinne leben. Sie spiegeln sich auch in der Qualität unserer Produkte wieder. Insofern finde ich, bei uns ist alles im grünen Bereich.

BI UNS: Vielen Dank für das Gespräch.

*Jetzt online
Rezepte direkt
herunterladen.*



JETZT EXEMPLAR SICHERN!

Holen Sie sich Ihren Klimakalender im Treffpunkt.
Lösen Sie das Klimarätsel im Kalender und gewinnen Sie ein 3-Gänge-Menü für zwei bei Emden à la Carte!

Klimaschutz mit Genuss

Was hat die Ernährung mit dem Klimaschutz zu tun?

Mehr, als man zunächst denkt. Wie Sie mit Genuss das Klima schützen, zeigen unsere köstlichen Rezepte im Klimakalender.

Zum zweiten Mal trägt unser Küchenkalender den Titel „Köstlich und klimafreundlich durch das ganze Jahr“. Ausgangspunkt für dieses Motto waren unsere Aktionen zum CO₂-Fußabdruck im Sommer 2014, gemeinsam mit dem Ökowerk und der Stadt Emden. Sie zeigten, wie schnell man CO₂ einsparen und so dem Klimawandel entgegen treten kann: Man braucht nur einige einfache Dinge langfristig in seinen Alltag einzubinden.

Vom Feld bis ins Regal

Die Ernährung hat einen vielschichtigen Einfluss auf den Klimawandel. Jedes Lebensmittel hinterlässt eine CO₂-Spur auf der Erde. Das beginnt mit der Aussaat unter freiem Himmel oder im Treibhaus, führt über die Ernte zu den Transportwegen und zur Weiterverarbeitung (z. B. Tiefkühlung) bis schließlich ins Geschäft.



Prima fürs Klima

- ✓ saisonal
- ✓ regional
- ✓ frisch
- ✓ weniger Fleisch



*Köstliche Ideen für die Küche,
bewährte Regeln fürs Jahr,
praktische Energiespartipps und
Emder Veranstaltungen.*

Saisonal und regional

Besonders klimafreundlich sind Lebensmittel, wenn man saisonal, regional und frisch einkauft. Wer Fleisch maßvoll isst, spart zusätzliches CO₂ ein. Als Planungs- und Einkaufshilfe haben wir Ihrer BI UNS einen Saisonkalender Obst und Gemüse beigelegt. Auf der Rückseite des Saisonkalenders finden Sie praktische Gartentipps.

Die köstlichen Klimarezepte DIGITAL

Klicken Sie sich in unseren digitalen Klimakalender und lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren:

WWW.STADTWERKE-EMDEN.DE



FLOTT GRÜNSTROM TANKEN

Schneller zur vollen Akkuladung: Die Schnellladesäule am Bahnhof lädt Elektroautos zügig auf. „Getankt“ wird ausschließlich mit Grünstrom. Zwei Wagen können gleichzeitig angeschlossen werden. Doch wie funktioniert das eigentlich?

Elektromobilität gilt als wichtiger Baustein der Energiewende. Mit Grünstrom sind E-Fahrzeuge CO₂-frei unterwegs. Außerdem dienen sie als dezentrale Stromspeicher und tragen dadurch zu einer gleichmäßigeren Auslastung des Stromnetzes bei. Das ist gerade mit Blick auf die erneuerbaren Energien wichtig. Der Wind bläst auch nachts, wenn weniger Leute Strom benötigen. Diesen Strom kann dann das E-Auto an der heimischen Garagen-Steckdose speichern.

Unterwegs darf es schnell gehen

Ein Ladevorgang an der normalen Schuko-Steckdose dauert rund sieben Stunden. Was zunächst viel klingt, lässt sich gut in den Alltag einbauen.

Das E-Fahrzeug kommt einfach nachts an die Steckdose oder während der Arbeit. Unterwegs darf es dann aber gern mal schneller gehen. Dafür gibt es Schnellladestationen. Sie laden den Akku im E-Mobil in rund 30 Minuten auf.

Schnellladestation am Bahnhof

Zügig unterwegs auftanken können E-Mobil-Fahrer seit letztem Dezember an der neuen Schnellladestation am Emder Bahnhof.

Normale Ladesäulen bieten die Stadtwerke ihren Kunden auf dem Unternehmensgelände in der Martin-Faber-Straße an. Nach und nach sollen noch weitere Stromtankstellen hinzukommen.

Abgerechnet wird im Allgemeinen auf Rechnung. Der E-Mobil-Fahrer bekommt eine Kundenkarte, die ihn zum Tanken in einem großen E-Tankstellennetz von über 120 Ladestationen in der Region berechtigt. Monatlich erhält er dann eine Abrechnung.

Elektrisch unterwegs

Die Stadtwerke Emden setzen seit 2010 auf Elektromobilität. Vier E-Mobile sind im Einsatz – davon ein Kastenfahrzeug für Montagearbeiten.

Betankt werden die Fahrzeuge ausschließlich mit Sonnenstrom. Kunden der Stadtwerke können die sauberen Flitzer bei Aktionen regelmäßig Probefahren.

1 Bediendisplay fürs Tanken.

2 Drei Steckertypen:

TYP-2-STECKER VON MENNEKES

Dieser Stecker ist für die EU-Autohersteller vorgeschrieben. Er lädt die Autos über die normale Haussteckdose mit einphasigem Wechselstrom. An der Schnellladestation am Bahnhof erhält er jedoch dreiphasigen Drehstrom. Statt 3,6 kW lädt der Wagen dann 43 kW, wenn er dafür ausgelegt ist.

CHADEMO-STECKER

Dieser Stecker ist in Asien Standard und in vielen E-Mobilen von Mitsubishi und Nissan verbaut. Er lädt mit Gleichstrom rund 55 kW.

CCS-COMBO-STECKER

CCS steht für Combined Charging System (engl. = kombiniertes Ladesystem). Der CCS-Combo-Stecker baut auf dem Typ-2-Stecker auf und wurde um zwei Gleichstrom-Buchsen erweitert. Er ist in Europa ebenfalls Standard. Mit ihm kann man sowohl mit Wechselstrom laden, als auch mit Gleichstrom mit einer Leistung von 55 kW.

3 Unterirdisch ist die Station mit dem normalen Stromnetz verbunden.

4 Der dreiphasige Drehstrom wird durch Gleichrichter für das Laden mit Gleichstrom in der Ladesäule umgewandelt.



Bereits im Oktober eröffnete eine normale Ladesäule auf dem Stadtwerke-Gelände. Gasten Gilberg und Geschäftsführer Manfred Achermann von den Stadtwerken nahmen sie mit Rainer Raddau von EWE in Betrieb.





GRÜNES LICHT FÜR DIE ZUKUNFT

Geschafft: Auch in diesem Jahr haben wieder alle Auszubildenden der Stadtwerke ihre Abschlussprüfung erfolgreich bestanden. Herzlichen Glückwunsch!

Jetzt stehen wirklich alle Ampeln auf grün: Nach ihrer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung starten die neuen „alten“ Stadtwerker richtig durch. Leroy Knopf und Arne Esser

verstärken als Anlagenmechaniker, Malte Kalkwarf, Andre Coordes und Arthur Steinke als Elektroniker nun auch nach Ausbildungsabschluss das Stadtwerke-Team.

Der frisch geprüfte Industriekaufmann Keno Müller möchte ein Studium anschließen und vorher Auslandserfahrungen sammeln.

HEUTE BIN ICH MAL AZUBI!

Du machst bald deinen Schulabschluss? Dann schnuppere jetzt als „Azubi für einen Tag“ ins echte Berufsleben bei den Stadtwerken hinein. An der Seite eines unserer Auszubildenden lernst du die Arbeit und unsere Azubis kennen.

Bewirb dich jetzt für die Osterferien am 30. oder 31. März 2016. Einfach online unter azubis.stadtwerke-emden.de oder per E-Mail azubi.online@stadtwerke-emden.de

Alle Infos rund um die Ausbildung bei den Stadtwerken findest du hier: azubi.stadtwerke-emden.de

DAS ERWARTET DICH AN EINEM TAG ALS AZUBI...

Anlagenmechaniker/-in für Rohrsystemtechnik:

- Mechanische Arbeiten (Biegen von Blechen ...)
- Übungsarbeiten im Schweißen
- Konstruieren von Lötverbindungen
- Kennenlernen von Baustellen und verschiedenen Arbeitsbereichen

BALD IST ES SOWEIT. AZUBI ...FÜR EINEN TAG

Industriekaufmann/-frau:

- Bearbeitung von Rechnungen
- Kennenlernen von kaufmännischen Abläufen
- Planungsarbeiten im technischen Zeichenbüro

Elektroniker/-in für Betriebstechnik:

- Arbeiten in der Lehrwerkstatt
- Löten und Schaltungen konstruieren
- Kennenlernen von Baustellen und verschiedenen Arbeitsbereichen

Sei kreativ Dein Fußabdruck fürs Klima!

GEWINN-SPIEL!

Fußabdrücke sind prima!

Zum Beispiel, wenn man sie am Strand macht. Weniger prima sind sie im Flur, sagt wenigstens meine Mama. Aber wann ist ein Fußabdruck prima fürs Klima? **Ich erkläre es euch!**

Bei allem was wir machen, brauchen wir Energie, also z. B. Strom, Erdgas, Öl oder Benzin. Fürs Auto fahren, für die Heizung, fürs Licht. Aber auch in jeder Fabrik oder im beheizten Gewächshaus für Gemüse.

Wasser im Meer steigt. Die Umweltbedingungen ändern sich und das ist schlecht für Pflanzen, Tiere und Menschen. Weil man das CO₂-Gas nicht sehen kann, haben sich Umweltschützer den CO₂-Fußabdruck ausgedacht. Durch ihn kannst du dir besser vorstellen, wie viel CO₂ du im täglichen Leben erzeugst. Wenn du wenig Energie verbrauchst, ist dein CO₂-Fußabdruck klein. Wenn du viel Energie verbrauchst, ist er groß.

Wenn man Energie verbraucht, entsteht dabei ein Gas: Kohlenstoffdioxid. Man nennt es auch CO₂. Zu viel von diesem Gas schadet unserem Klima. Die Temperatur auf der Erde wird insgesamt wärmer. Es kommt häufiger zu schlimmen Unwettern, sogar das

Hilf mit, das Klima zu schützen und versuche, weniger Energie zu verbrauchen. Dann hast du automatisch einen kleinen CO₂-Fußabdruck.

UND DAS IST PRIMA FÜRS KLIMA!



„WATTJE CLUB!“

Mitmachen und Kinokarten gewinnen!

Bastele oder male uns deinen CO₂-Fußabdruck. Wirf ihn dann mit Namen, Alter und Adresse beschriftet in die grüne Box im Treffpunkt in der Großen Straße. Unter allen Einsendern verlosen wir 10 Eintrittskarten für das Cinestar Kino in Emden.



Wattjes schnelle CO₂-Spartipps

Licht aus, wenn du aus einem Zimmer gehst.
Aufs Rad statt ins Eltern-Taxi! Heizkörper ausdrehen, wenn du lüftest. Brotdose statt Einwegverpackung nutzen.

Die Emdener Wurzelbauern

SE SUNT LÜTTJET, MAN SE SÜNT LECKER

Dieser Ausspruch wird den Emdener Wurzelbauern zugeschrieben (und wahrscheinlich noch heute von vielen Gärtnern geteilt). Die Emdener Wurzelbauern bewirtschafteten vor allem das fruchtbare Polderland und boten ihre Waren in Emden an.

Ende des 19. Jahrhunderts kauften einige von ihnen auf der Ostseite der Neutorstraße Grund und Boden. Die Westseite behielt ihren landwirtschaftlichen Charakter bis in die 1980er. Den Chronisten waren die Wurzelbauern einige Einträge wert, wie Sie hier lesen können.

“ Vom Feldgewächs- und Futter- zum Gartenbau übergehend, so ist zu bemerken, dass dieser letztere im Grunde nur in der Nähe Hannovers, wo sehr schmackhafte Gemüse erzeugt werden; bei Emden, wo die Gärtner „Wurzelbauern“ heißen; und in einigen Gegenden in der Nähe Hamburgs von nennenswerther Erheblichkeit ist. ⁽¹⁾

“ Mit Ausnahme der Emdener Wurzelbauer, welche die Knollen in Reihen, fast so weit von einander entfernt, wie die zum Kohl, legen, ist man allgemein für dichte Ausfaat. ⁽²⁾

Quellen

- ⁽¹⁾ *Landwirtschaftliches Conversations-Lexicon für Praktiker und Laien.* Alexander von Lengerke. Prag 1837. Band 2, Seite 414.
- ⁽²⁾ *Ostfriesland und Jever: in geographischer, statistischer und besonders landwirtschaftlicher Hinsicht.* Fridrich Arends. Emden 1820. Band 3, Seite 154.
- ⁽³⁾ *Emden 1490-1749: Quelleninventar der I. Registratur des Stadtarchivs Emden.* Band 1, I. Seite 423f. Ausgabe 18 von *Veröffentlichungen der Niedersächsischen Archivverwaltung: Inventare und kleinere Schriften des Staatsarchivs in Aurich.* Bearbeitet von Rolf Uphoff. Isensee 2006.

AUS DEM QUELLENINVENTAR DER 1. REGISTRATUR DES STADTARCHIVS EMDEN

“ 1682, 1690 und 1734 bitten die Emdener Wurzelbauern die Stadt Emden darum, die Gemüseeinfuhr aus Holland und der näheren Umgebung Emdens zu verbieten. ⁽³⁾

“ Die Kuehmilcher (Misthändler) bitten die Stadt Emden im April 1702, sowohl das Verbot des Mithandelns zu den Fehnen aufzuheben, als auch das Kaufmonopol der Emdener Wurzelbauern. ⁽³⁾

Impressum

BI UNS – Kundenmagazin der Stadtwerke Emden GmbH. Herausgeber: Stadtwerke Emden GmbH, Martin-Faber-Str. 11, 26725 Emden. Redaktion: Regine Joesten, Imke Janssen. Nachdruck mit Quellenangaben gestattet. Belegexemplar erbeten. Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers oder der Redaktion wieder. Die Verfasser sind der Redaktion bekannt. Fotos: Stadtwerke Emden, Werbeagentur Schneider, kemai/marshi/photocase.de. Layout und Satz: Werbeagentur Schneider, Emden. Druck: Druckerei A. Bretzler, Emden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Gewähr übernommen. Auf kostenlose Zustellung besteht kein Anspruch.