NOTTWIL I Infoveranstaltung mit zwei Referenten zum Thema «Warmwasser aus Sonnenlicht» am Montag, 7. November

Kombination von Photovoltaik und Wärmepumpe

Immer tiefere Vergütungen und benachteiligende neue Stromtarifmodelle legen den Eigenverbrauch von Solarstrom nahe. Dieser ist unter anderem mit der Erzeugung von Heizwärme und Warmwasser möglich. Zu diesem Thema findet in Nottwil eine Infoveranstaltung mit zwei Referenten statt (siehe Kasten).

Dank verschiedenen Entwicklungen ist die Nutzung von Elektrizität aus Photovoltaikanlagen für Einfamilienhausbesitzer eine wirtschaftlich interessante Option: Einerseits sind die Stromkosten aufgrund neuer Tarifmodelle teilweise stark angestiegen. Mit ungeschickten neuen Tarifmodellen sorgen einige lokale Energieversorgungsunternehmen dafür, dass der Strom vom eigenen Dach weniger rentiert. Dies geschieht, indem in Modellen mit Eigenverbrauch jährliche Leistungstarife oder mehr pro kWh verrechnet werden. Wer seine Photovoltaikanlage trotz veränderten Rahmenbedingungen rentabel betreiben will, muss auch die Verbrauchsspitzen von beispielsweise Boilern mit eigenem Strom abdecken.

Andererseits ist seit geraumer Zeit der zeitgleiche Eigenverbrauch von Elektrizität aus Photovoltaikanlagen am Ort der Produktion gesetzlich verankert, und Photovoltaikanlagen auf Einfamilienhäusern werden neu mit einem Einmalbeitrag des Bundes gefördert. Läuft die Anlage für die Warmwasserbereitung im Einfamilienhaus mit Strom (Elektroboiler oder Wärmepumpe), dann kann diese Anlage mit einem sogenannten Energiemanagementsystem gesteuert werden. Damit wird die Wärmepumpe oder der Elektroboiler automatisch genau dann eingeschaltet, wenn die Sonne genügend stark scheint. So wird das Warmwasser zu einem grossen Teil mit Strom vom eigenen Dach erzeugt.

Energieeffizienz mit Wärmepumpe und Photovoltaikanlage. ZVG

Wirtschaftlich attraktive Photovoltaik

Aus Sicht des Eigentümers sind unter Schweizer Durchschnittsbedingungen die Warmwasserbereitungsvarianten Photovoltaik in Kombination mit einem Elektroboiler sowie mit einer Wärmepumpe ungefähr gleich attraktiv wie der Bezug von Netzstrom zum Betrieb einer Wärmepumpe. Diese drei Varianten sind alle wirtschaftlich attraktiver als die Solarthermie. Zu beachten ist jedoch, dass die Wirtschaftlichkeit von den Gegebenheiten im Einzelfall abhängt. «Entscheidend für die Kompetitivität der Varianten mit Photovoltaik sind die Einmalbeiträge des Bundes und die daraus resultierende Verbilligung des Einkaufs und der Installation der Anlage», erklärt Alexander Scheidegger, zusammen mit Adrian Schmid Autor einer Studie, welche die Fachhochschule St.Gallen im Auftrag des BFE durchgeführt hat.

Energieeffizienz lohnt sich

Die Kombination einer Wärmepumpe mit einer Photovoltaikanlage ist aus heutiger Sicht wirtschaftlich den untersuchten Alternativen ungefähr ebenbürtig. In einer längerfristigen Perspektive empfiehlt Scheidegger Einfamilienhausbesitzern jedoch, auf genau diese Kombination zu setzen: «Wenn die Atomkraftwerke vom Netz gehen, wird Winterstrom eher teurer. Deshalb wird sich die energieeffiziente Wärmepumpe im Winter amortisieren lassen, auch wenn im Sommer auf dem eigenen Dach ein Überschuss an Strom produziert wird.» In der Studie sei ausserdem nur die Brauchwassererwärmung, nicht aber die Heizung untersucht worden. Werde im Einfamilienhaus auch mit einer Wärmepumpe geheizt, verstärke sich dieser Effekt noch. **PD**

INFO-ANLASS

Zwei kompetente Referenten

Die Informationsveranstaltung für Immobilienbesitzer und Interessierte mit anschliessendem Apéro zum Thema «Umweltbewusste Erzeugung von Heizwärme und Warmwasser» findet am Montag, 7. November, von 19 bis 21 Uhr im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil statt. Zwei Referenten halten Vorträge. Jules Pikali ist Energieberater. Er berät Haushalte, Gemeinden und Unternehmen zum Thema Energieeffizienz. Er spricht zum Thema «Heizen und Warmwassererzeugung im Wandel». Beat Fischer wird zum Thema «Heizwärme und Warmwasser – was sind zeitgemässe Lösungen?» referieren. Fischer ist Unternehmer in der dritten Generation und Heizprofi. Er entwickelt für Kunden Heizlösungen auf der Basis von Öl, Holz, Sonnenlicht und Umgebungswärme. Der Anlass ist kostenlos. Anmeldung per Internet auf www.heizprofi.ch oder per Telefon (041 921 11 08). **PD**

SURSEE I Vergangene Woche war Neueröffnung der Metzgerei der Ueli-Hof AG in der Oberstadt

Ein Betrieb mit den Merkmalen «Bio» und «Respekt vor der Natur»

In den letzten Jahren haben einige Metzgereien in Sursee geschlossen, da in fast allen Fällen kein Nachfolger gefunden werden konnten. So kam es, dass die Ladenlokale inzwischen anderweitig genutzt werden. Diesem Trend bietet nun die Ueli-Hof AG mit ihrer Biofleisch-Manufaktur die Stirn. Sie eröffnete letzte Woche ihr Ladengeschäft in der Oberstadt von Sursee, in der Metzgerei von Anton Bieri, der seinen verdienten Ruhestand angetreten hat.

Geschäftsführer Martin Schmitz stellte die Entstehung, die Philosophie und die Vision der Ueli-Hof AG vor. Bereits in den 1970er-Jahren entwickelte Walter Unternährer – heute Ehrenpräsident der Ueli-Hof AG – Visionen und Gedanken über natur- und tiergerechte Erzeugung von Lebensmitteln und schonenden Umgang mit der Natur. Die Ueli-Hof AG hat mit dem Standort Sursee das vierte Ladenlokal eröffnet.

Angeboten werden Erzeugnisse von unverfälschtem Geschmack. Wichtig dabei sind die natur- und tiergerechte Erzeugung von Lebensmitteln in der Region. Das Schaffen richtet sich nach strengen ethischen und biologischen Vorgaben. Die Transportwege dürfen zwei Stunden nicht überschreiten und die Tiere werden auf ihrem letzten Weg begleitet. Die Schlachttiere stammen aus der Erzeugergemeinschaft mehrerer Betriebe, welche nach strengen Kriterien ausgesucht wurden, Bio-Betriebe aus der Region, die nach Richtlinien von Bio-Suisse und Ueli-Hof arbeiten.

Monika Bättig und Chefmetzger Alex Allmann im Surseer Verkaufslokal. Michael Borer, Mitarbeiter Qualitätssicherung, schaut genau zu.

Mitarbeiter zeigen mit Stolz die Spezialitäten Meersalzschinken, Rohessspeck und Hofsalami. FOTOS: BÉATRICE WÜST

Es gibt weiterhin Mittagsmenüs

Wie bereits Tradition, werden am Mittag auch künftig Menüs angeboten. Unter www.uelihof.ch können die jeweiligen Menüs bereits im Vorfeld angeschaut werden. Ein aufgestelltes Team unter der Leitung von Chefmetzger Alex Allmann ist für einen reibungslosen Ablauf und fachgerechte Beratung besorgt. Besondere Spezialitäten sind die Hofsalami oder der Meersalzschinken, welcher von Hand mit grobem Meersalz eingerieben wird und während eines ganzen Jahres reifen kann, um sein spezielles Aroma zu entwickeln.

In den Regalen stehen die unterschiedlichsten Artikel, die den von Ueli-Hof geforderten Standards entsprechen. Geschenkkörbe in diversen Preislagen, gefüllt mit allerlei feinen Sachen, die nicht der Kühlung bedürfen, erleichtern den Kunden die Wahl eines Geschenkes. **BÉATRICE WÜST**

ST. ERHARD I ALCO lädt zur dreitägigen Herbst-Ausstellung

Grosse Wohnmobil-Ausstellung

Die ALCO Wohnmobile AG ist ein echtes Wohnmobile-Kompetenz-Zentrum! Seit über 20 Jahren ist das Team, rund um Inhaber Jan Kiser, auf motorisierte Reisemobile spezialisiert. Im Sommer 2012 öffnete das über 8500 Quadratmeter grosse und topmoderne Zentrum in St. Erhard direkt an der Autobahn A2 (Ausfahrt Sursee) seine Tore.

Mit Knaus, Weinsberg und LMC als Vertragspartner verfügt ALCO über drei grosse deutsche Traditionsmarken, für welche in der hauseigenen Werkstatt auch alle Service-, Garantie- und Umbauarbeiten verrichtet werden. Auf zwei Etagen breitet sich der grosse Camping-Zubehör-Shop aus. Die kompetenten Mitarbeiter helfen den Kunden, aus dem breiten und tiefen Sortiment die richtigen Produkte auszuwählen.

Vom 4. bis 6. November führen die Reisemobil-Spezialisten ihre alljährliche Herbst-Ausstellung durch. Es werden Fahrzeugneuheiten, Aktions-Modelle 2017, praktisches Zubehör und vieles mehr präsentiert. Wenn Sie fachkompetente Beratung und eine grosse Auswahl rund um das Thema Camping wünschen, dann sind Sie bei der grossen Ausstellung in St. Erhard bestimmt richtig. **PD**

Auch LMC-Modelle können an der Ausstellung angeschaut werden. ZVG

AARBURG/OFTRINGEN I Walliser Wochen locken mit Spezialitäten

Saas-Fee zu Gast im Perry Center

Die Walliser Wochen im Einkaufszentrum Perry Center in Aarburg-Oftringen haben bereits seit Jahren Tradition. Im Zentrum steht in diesem Jahr Saas-Fee. Neu während der diesjährigen Walliser Wochen ist ein Infostand, der über die Ferienmöglichkeiten informiert. So können sich die Besucher von der «Perle der Alpen» inspirieren lassen. Denn egal ob Skifahren, Wandern oder Wellness – Saas-Fee ist immer eine Reise wert.

Wer den Stand im Perry Center besucht, kann an einem Wettbewerb teilnehmen. Die Preise können sich sehen lassen: Dem Gewinner des Hauptpreises winkt eine Woche Ferien in Saas-Fee, der Zweitplatzierte darf sich über ein Wochenende im Saastal inklusive Skipässe freuen und auch die dritten bis zehnten Plätze winken mit attraktiven Skipässen und Eintritten in den Eispavillon.

Zahlreiche Walliser Spezialitäten

Die Walliser Wochen locken wie gewohnt mit zahlreichen Leckereien aus der Region rund um Saas-Fee. Feine Wurst, Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Dorf-Metzg sind ebenso vertreten wie diverse Weine und andere Spezialitäten. Selbstverständlich gibt es auch in diesem Jahr wieder das beliebte Raclette und die Walliser Platten – zubereitet in einer echten Walliser Hütte. Wer also noch bis Samstag, 5. November, das Einkaufsparadies in Aarburg-Oftringen besucht, kommt nicht nur in den Genuss von Walliser Spezialitäten, sondern darf sich auch in Ferienstimmung versetzen lassen. **REGINA LÜTHI**