Familien- und
Rezeptkalender

Die Termine 2026



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW
ERLANGER STADTWERKE



Immer da, wenn's drauf ankommt

Daseinsvorsorge. Jeden Tag. Für Erlangen.


Eva Weikl, unsere kaufmännische Vorständin

Wir sind nicht nur ein Dienstleister – wir sind echte Daseinsvorsorger. Wir sorgen dafür, dass unser Alltag zuverlässig funktioniert: dass Menschen, Unternehmen und unsere ganze Region rund um die Uhr mit Strom, Gas, Wasser, Wärme, Mobilität und Freizeitmöglichkeiten versorgt sind. Wir sind immer da, wenn's drauf ankommt. Ob Energie, ÖPNV oder die Erlanger Bäder – wir sind stolz darauf, Tag für Tag für Erlangen im Einsatz zu sein. 24/7 – regional, nachhaltig, sicher.

Mit unserem Kalender 2026 geben wir Einblicke in Projekte, Aufgaben und Sparten, die alle eines gemeinsam haben: Sie sichern die Daseinsvorsorge für unsere Stadt. Von großen Infrastrukturmaßnahmen über innovative Kooperationen bis hin zu alltäglichen Services – wir tragen dazu bei, dass Erlangen läuft.

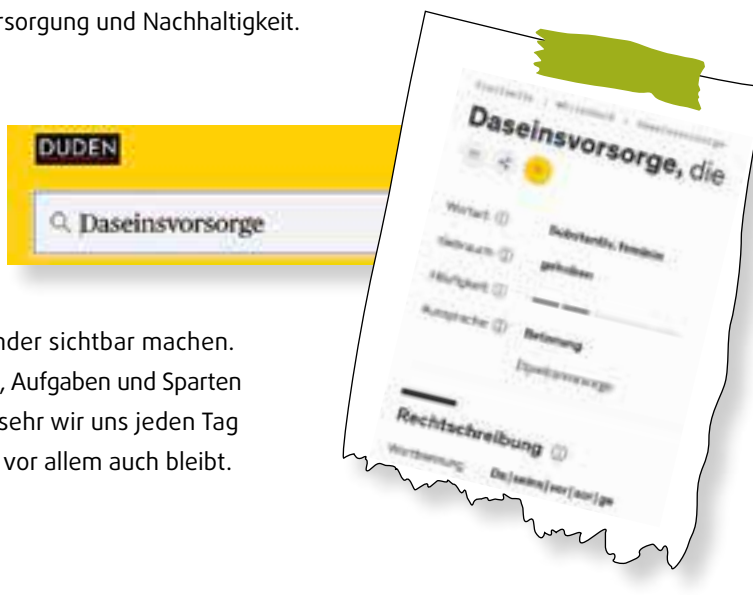
Allein stark. Gemeinsam mächtig.

Wir wissen: Daseinsvorsorge gelingt nicht im Alleingang. Gerade kommunale Stadtwerke profitieren von Kooperation, Wissensaustausch und gemeinsamen Projekten. Oder wie es Eva Weikl, unsere kaufmännische Vorständin, treffend formuliert: „Kooperation macht nicht kleiner – sie macht uns alle größer. Kommunale Zusammenarbeit ist keine Option mehr, sondern eine Notwendigkeit, wenn wir in einer komplexen, digitalen und nachhaltigen Zukunft bestehen wollen."

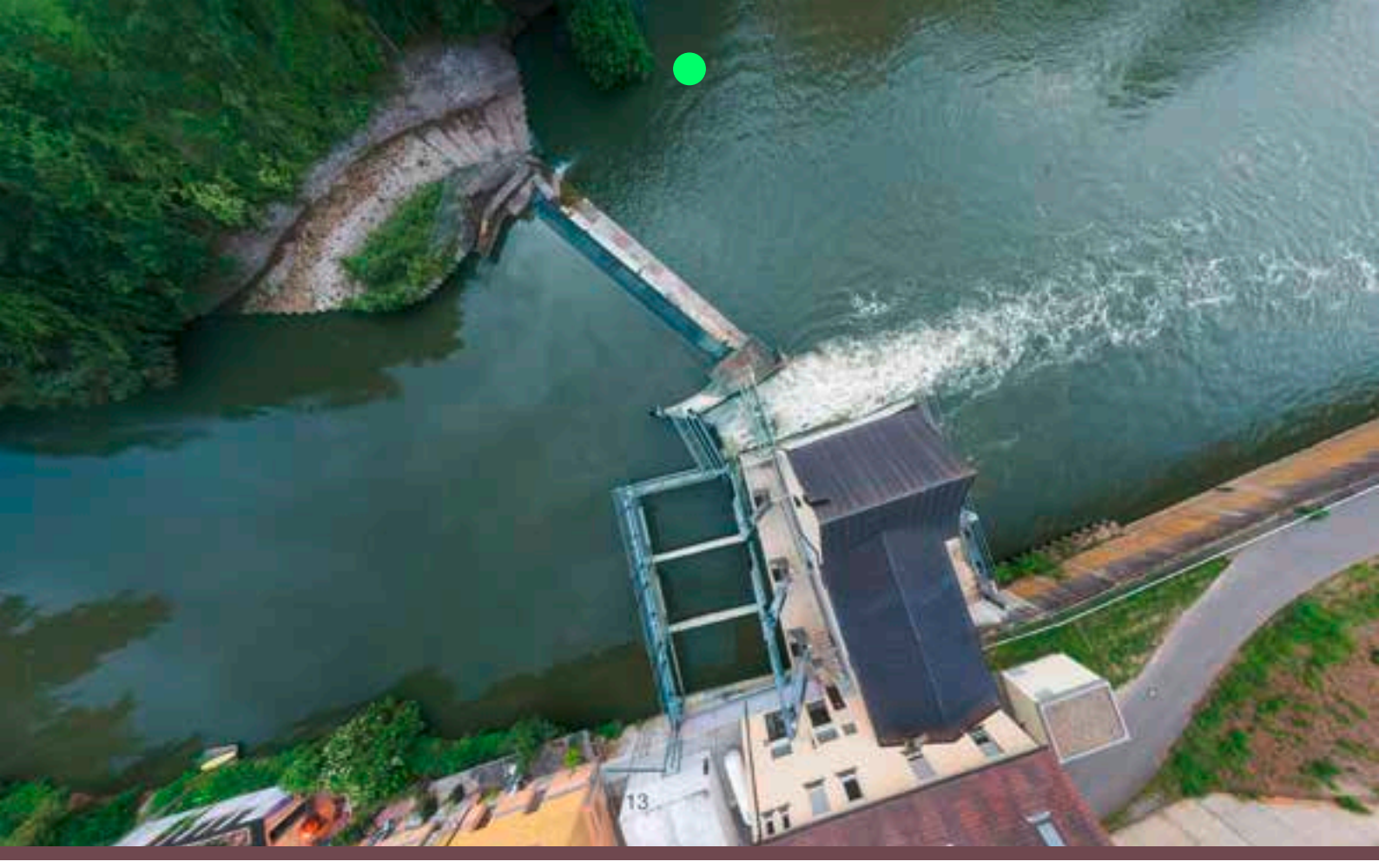
Wir erleben es jeden Tag: Wissen, Erfahrung und Ressourcen multiplizieren sich, wenn Stadtwerke zusammenarbeiten. Skaleneffekte, geteiltes Know-how und gemeinsame Plattformen ermöglichen Lösungen, die allein oft nicht realisierbar wären. Am Ende profitieren davon nicht nur wir, sondern vor allem die Menschen in der Region – durch bessere Services, stabilere Strukturen und attraktive Arbeits- und Ausbildungsplätze. Die ESTW leben diese Zusammenarbeit seit Jahren: von Ausbildungskooperationen über fachliches Know-how-Sharing bis hin zu gemeinsamen Projekten in den Bereichen Digitalisierung, Energieversorgung und Nachhaltigkeit.

Definition „Daseinsvorsorge"

Unter Daseinsvorsorge versteht man die grundlegenden Aufgaben, die das öffentliche Leben sichern und das Wohl der Bürger:innen garantieren – von Energie- und Wasserversorgung, Mobilität bis hin zu Freizeitangeboten in den Erlanger Bädern.



Wir möchten die Vielfalt des Stadtwerks mit unserem Kalender sichtbar machen. Wir stellen auf den Monatsseiten 12 kleine und große Projekte, Aufgaben und Sparten vor, die zeigen, wie vielfältig Daseinsvorsorge ist – und wie sehr wir uns jeden Tag dafür einsetzen, dass Erlangen sicher und lebenswert ist und vor allem auch bleibt.



Das Wasserkraftwerk Werker aus ungewöhnlicher Perspektive.

Januar 26

	Geburtstage				
1	Do Neujahr				
2	Fr				
3	Sa				○
4	So				
5	Mo				2
6	Di Heilige Drei Könige				
7	Mi				
8	Do				
9	Fr				
10	Sa				◑
11	So				
12	Mo				3
13	Di				
14	Mi				
15	Do				
16	Fr				
17	Sa	17.–18.01. ErlangenKreativ Messe			
18	So				●
19	Mo				4
20	Di				
21	Mi				
22	Do				
23	Fr				
24	Sa				
25	So				
26	Mo				◐ 5
27	Di				
28	Mi				
29	Do	29.01.–05.02. Lichtmessmarkt			
30	Fr				
31	Sa				

Änderungen vorbehalten

Energie aus Wasser

Wasserkraft zählt – wie wir wissen – zu den regenerativen Energiequellen. Das heißt: Wenn wir die Wasserkraft nutzen, wird sie nicht weniger. Und sie hat einen unschlagbaren Vorteil: Im Gegensatz zu Sonne und Wind liefert sie gleichmäßig und wetterunabhängig Strom. Sie steht 24/7 zur Verfügung und leistet so einen Beitrag zur Versorgungssicherheit und Stabilität der Stromnetze.

Leider kann in Deutschland der Beitrag der Wasserkraft zur Stromerzeugung nicht mehr groß erhöht werden. Steigerungen sind fast nur noch durch Modernisierung bestehender Anlagen möglich. Genau das haben wir bei unserem Wasserkraftwerk Werker gemacht. Bei der letzten Sanierung wurden moderne Kaplan-Turbinen eingebaut, die auch bei geringeren Wassermengen höhere Wirkungsgrade erreichen. Das ist bei Laufkraftwerken an Flüssen wie der Regnitz, deren Wassermengen stark schwanken, zwar eine teure, aber auch die effizienteste Lösung. Heute erzeugen wir mit dem Kraftwerk Werker umweltfreundlichen und schadstofffreien Grünstrom für knapp 1.100 Haushalte.

Porree-Kartoffel-Suppe

(4 Portionen) 650 g Porree, 250 g Sellerie, 300 g mehligkochende Kartoffeln • 25 g Butter, 500 ml Gemüsebrühe, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 5 Pimentkörner • 150 g süße Sahne • 4 Scheiben Bauernbrot, 120 g Gorgonzola

Porree in feine Ringe, Sellerie in feine Würfel, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden • Butter in einem Topf erhitzen, Porree und Sellerie andünsten, Kartoffeln hinzugeben, mit Brühe ablöschen, Gewürze hinzugeben, ankochen, Deckel auflegen und 20 Minuten fortkochen • Lorbeerblätter und Pimentkörner entfernen, Sahne hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen • 2 Scheiben Brot in Streifen schneiden und in eine backofenfeste Form legen. Den Käse in kleine Stücke schneiden, die Hälfte davon auf dem Brot verteilen und in den vorgeheizten Backofen setzen: Mitte / E: 220 °C / U: 200 °C / G: Stufe 4 / ca. 10 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist • Suppe abschmecken, auf Teller verteilen, die überbackenen Brotstreifen darauflegen und sofort servieren • Am nächsten Tag die beiden restlichen Brotscheiben mit der anderen Hälfte des Käses überbacken und mit der restlichen Suppe servieren.

Zeitaufwand: 30 Minuten (ohne Gar- und Backzeit), Nährwerte pro Portion: 494 kcal (2.065 kJ), 26 g F, 44 g KH, 17 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Schon seit 2012 erzeugen drei ESTW-Windräder in der Nähe von Würgau am Rand der Fränkischen Schweiz grünen Strom für die Region.

Februar 26

	Geburtstage				
1	So				
2	Mo				6
3	Di				
4	Mi				
5	Do				
6	Fr				
7	Sa				
8	So				
9	Mo				7
10	Di				
11	Mi				
12	Do				
13	Fr				
14	Sa	Valentinstag			
15	So	Brucker Faschingszug			
16	Mo	Rosenmontag			8
17	Di	Fastnacht			
18	Mi	Aschermittwoch			
19	Do				
20	Fr				
21	Sa				
22	So				
23	Mo				9
24	Di				
25	Mi				
26	Do				
27	Fr				
28	Sa				

Änderungen vorbehalten

Energiezukunft vor Ort gestalten

Wie können wir Energiezukunft in unserer Heimat gestalten? Diese Frage treibt uns und andere Stadtwerke als „Daseinsvorsorger“ um. Denn unsere Aufgabe ist es ja, private Kunden und die Wirtschaft sicher und zuverlässig mit Energie zu versorgen. Und das möglichst klimaneutral. Die Antwort: ein Windpark mit Bürgerbeteiligung, der gemeinsam von uns, den Herzo Werken und einem ebenfalls regionalen Entwickler konzipiert ist.

Die Flächen des Windparks Römerreuth liegen auf den Gemeindeflächen von Erlangen, Herzogenaurach und Obermichelbach. Insgesamt entstehen auf diesem Gelände acht Windenergieanlagen für die regionale Energiewende. Ab 2027/2028 sollen die Anlagen etwa 88 Mio. Kilowattstunden Strom im Jahr erzeugen. Das entspricht einer Versorgung von ungefähr 29.000 2-Personen-Haushalten. Die Region wird damit unabhängiger von Importen fossiler Energieträger, die Versorgungssicherheit und die lokale Wirtschaft werden durch den Windpark gestärkt.

Fischcurry in Kokosnusssoße

(2 Portionen) 350 g Seeteufel, 1 TL Zitronensaft • 1 Stück Ingwerwurzel (ca. 2 cm), 1 Gemüsezwiebel, 1 Knoblauchzehe, ½ rote Chilischote • 1 EL Sesamöl, 250 ml Kokosmilch, 250 g Ananasfruchtfleisch, 1 TL Kurkuma, Salz, Pfeffer • abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Limette • 2 Stängel Koriander

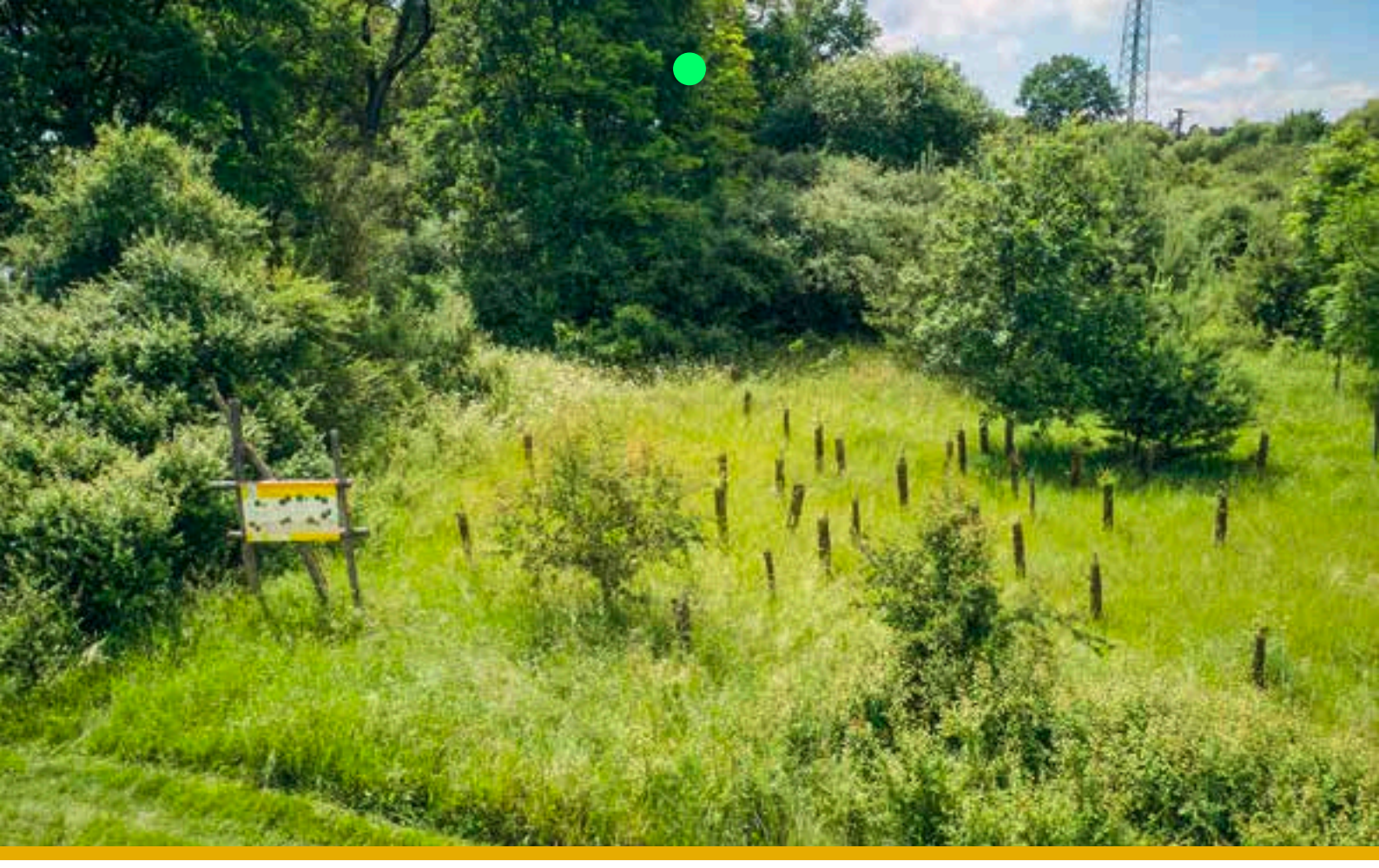
Fisch trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und ca. 10 Minuten marinieren • Ingwer schälen, in feine Würfel schneiden, Gemüsezwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, Chili längs halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und Schote in sehr feine Scheiben schneiden • Öl in einem Topf erhitzen, Gemüsezwiebel andünsten, bis sie weich und glasig ist, Ingwer, Knoblauch und Chili hinzugeben, kurz mit andünsten und mit Kokosmilch ablöschen. Ananas in Stücke schneiden und hinzugeben. Alles mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten kochen • Fisch trocken tupfen, in Würfel schneiden, hinzugeben und ca. 5 Minuten garen, bis das Fischfleisch glasig ist. Mit Limettenschale und -saft würzen • Korianderblättchen von den Stängeln zupfen und vor dem Servieren über das Gericht streuen • Beilage: Basmati-Reis

Zeitaufwand: 30 Minuten (ohne Marinier- und Garzeit), Nährwerte pro Portion: 509 kcal (2.128 kJ), 29 g F, 28 g KH, 31 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Ein Spaziergang auf dem Naturerlebnispfad lohnt sich immer – unser Klimawald ist Station 18.

März 26

	Geburtstage				
1 So					
2 Mo					10
3 Di					○
4 Mi					
5 Do					
6 Fr					
7 Sa					
8 So	Internationaler Frauentag				
9 Mo					11
10 Di					
11 Mi					◑
12 Do		12.–21.03. Genuss-Festival			
13 Fr					
14 Sa					
15 So					
16 Mo					12
17 Di					
18 Mi					
19 Do					●
20 Fr	Frühlingsanfang				
21 Sa					
22 So					
23 Mo					13
24 Di					
25 Mi					◐
26 Do					
27 Fr					
28 Sa					
29 So	Beginn der Sommerzeit				
30 Mo					14
31 Di					

Änderungen vorbehalten

Grüner Alleskönner

Ende 2021 haben wir die Jungbäume des ersten Klimawaldes in Erlangen gesetzt. Die Fläche von rund 4.000 Quadratmetern befindet sich nördlich des Wasserwerks West im Regnitzgrund. Der Wald ist eine Klimaschutzmaßnahme, die wir für unsere „grünen Kunden" umsetzen. Also Kunden, die unsere Grünstromprodukte und unser Erdgas mit Klimabeitrag beziehen.

Bei der Auswahl der Bäume wurde darauf geachtet, dass es sich um robuste Arten handelt, die gut mit dem sich verändernden Klima zurechtkommen. Dazu zählen Mannaeschen, Zerr- und Stieleichen, Hopfenbuchen, Elsbeeren und Esskastanien.

Überhaupt sind Bäume ja grüne Alleskönner. Sie filtern Schadstoffe wie Kohlendioxid aus der Luft und speichern das Gas in ihrem Holz. Als Abfallprodukt der Photosynthese produzieren sie eifrig Sauerstoff. Und sie schützen unser Grundwasser. Der Klimawald ist als Station in unseren Naturerlebnispfad im Wasserschutzgebiet integriert. Weitere Infos unter **www.estw.de/klimawald** und unter **www.estw.de/naturerlebnispfad**

Spinat-Blätterteig-Pastete

(4 Portionen) 1 P. TK-Blätterteig (ca. 450 g) • 250 g Spinat, 1 EL Butter, 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten, 1 EL Wasser • 50 g grünes Pesto, 150 g Frischkäse, 1 EL Kapern, Salz, Pfeffer, ½ TL abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone, 2 Eier • 100 g Mini-Mozzarellakugeln • 1 EL Kondensmilch

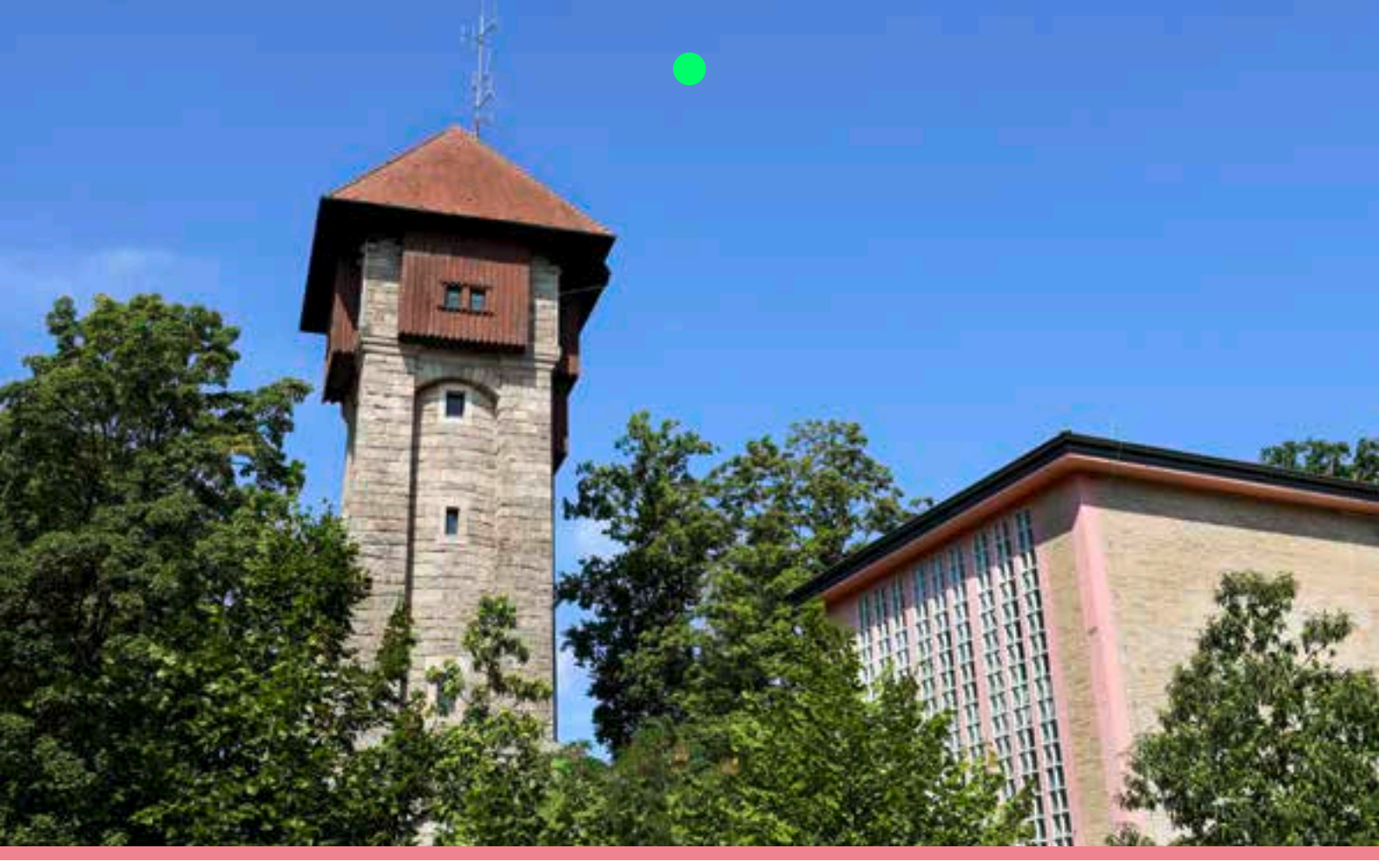
Blätterteig auftauen • Spinat grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig andünsten. Spinat und Wasser hinzugeben, ca. 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist, abkühlen lassen • Pesto, Frischkäse und Kapern hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Eier unterrühren • Blätterteig zu einer Platte von ca. 40 x 40 cm ausrollen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig so hineingeben, dass die Teigränder gleichmäßig über dem Springformrand hängen • Spinatmasse einfüllen. Für jede Mozzarellakugel eine Vertiefung hineindrücken und Mozzarella hineinlegen • Den überhängenden Teig über die Füllung schlagen, mit Kondensmilch bestreichen und in den Backofen setzen: Mitte / E: 180 °C / U: 160 °C / G: Stufe 3 / ca. 45 Minuten • Noch warm servieren.

Zeitaufwand: 40 Minuten (ohne Auftau-, Ruhe- und Backzeit), Nährwerte pro Portion: 785 kcal (3.283 kJ), 61 g F, 45 g KH, 21 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Wasserturm und neu gebauter Hochbehälter in direkter Nachbarschaft auf dem Burgberg.
Das Betriebsgebäude aus den 1950er-Jahren steht unter Denkmalschutz und musste erhalten werden.

April 26

	Geburtstage				
1 Mi					
2 Do					
3 Fr	Karfreitag				
4 Sa					
5 So	Ostersonntag				
6 Mo	Ostermontag				15
7 Di					
8 Mi					
9 Do					
10 Fr					
11 Sa					
12 So					
13 Mo					16
14 Di					
15 Mi					
16 Do					
17 Fr					
18 Sa					
19 So					
20 Mo					17
21 Di					
22 Mi					
23 Do					
24 Fr					
25 Sa					
26 So					
27 Mo					18
28 Di					
29 Mi					
30 Do					

Trinkwasser damals und heute

1891 pumpten zum ersten Mal Dampfmaschinen Wasser aus dem Wasserwerk im Stadtwesten über den Regnitzgrund und das Hochreservoir auf dem Burgberg in die Stadt. Die heutige Trinkwasserversorgung Erlangens arbeitet immer noch nach dem gleichen Prinzip. Aber natürlich ist in den über 130 Jahren seither viel passiert.

1905 wurde der als Burgfried gestaltete Wasserturm in Betrieb genommen. Er versorgte bis vor wenigen Jahren die Burgbergzone mit Wasser. Heute ist dieser obere Stadtteil u. a. durch eine weitere neue Druckerhöhungsanlage (DEA) abgesichert. Ein Hochbehälter im Meilwald, zwei auf dem Burgberg und ein Tiefbehälter im Wasserwerk Ost sichern die Versorgung des übrigen Stadtgebiets. Unsere rund 40 Förderbrunnen, drei Wasserwerke und das Rohrnetz in der Stadt werden immer wieder modernisiert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Die jüngsten Projekte waren die Sanierung des Wasserwerks Ost und der Bau einer DEA in Tennenlohe, die bei entsprechendem Bedarf Wasser von Süd nach Nord pumpt.

Eierlikörmousse mit Rhabarberkompott

(4 Portionen) 500 g Rhabarber • 125 g Zucker, 1 P. Vanillezucker • 3 Blatt weiße Gelatine • 2 Eier, 40 g Zucker, 125 ml Eierlikör • 200 g süße Sahne • etwas Zitronenmelisse zum Garnieren

Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden, mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf mischen, stehen lassen, damit sich etwas Saft bildet, ankochen und ca. 5 Minuten fortkochen – die Rhabarberstückchen sollten nicht zerkochen –, abkühlen lassen • Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen • Eier und Zucker in einer hitzebeständigen Schale cremig schlagen. Wasser in einem Topf ankochen, die Schale mit der Eiercreme daraufsetzen und so lange weiterschlagen, bis sich das Volumen der Creme etwa verdoppelt hat und sie dickcremig geworden ist. Die ausgedrückte Gelatine in der heißen Creme auflösen, den Eierlikör unterrühren und alles ca. 1 Stunde kühl stellen • Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben • Mousse auf vier Gläser verteilen, gesamtes Kompott auf der Creme verteilen und mit Zitronenmelisse garnieren.

Zeitaufwand: 45 Minuten (ohne Quell- und Kühlzeit), Nährwerte pro Portion: 477 kcal (1.994 kJ), 20 g F, 56 g KH, 7 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt
ESTW ERLANGER STADTWERKE



Unsere Midi-Elektrobusse fahren mit 100 % Grünstrom.

Mai 26

	Geburtstage				
1	Fr Maifeiertag	31. Erlanger Rädli Fahrradrallye für die ganze Familie			○
2	Sa				
3	So				
4	Mo				19
5	Di				
6	Mi				
7	Do				
8	Fr				
9	Sa				◑
10	So Muttertag				
11	Mo				20
12	Di				
13	Mi	13.–17.05. 10. Erlanger Weinfest			
14	Do Christi Himmelfahrt				
15	Fr				
16	Sa				●
17	So	Internationaler Museumstag			
18	Mo				21
19	Di				
20	Mi				
21	Do	21.05.–01.06. 271. Erlanger Bergkirchweih			
22	Fr				
23	Sa				◐
24	So Pfingstsonntag				
25	Mo Pfingstmontag				22
26	Di				
27	Mi				
28	Do				
29	Fr				
30	Sa				
31	So				○

Änderungen vorbehalten

Mobilität der Zukunft

Die „Mobilität der Zukunft“ ist in vieler Munde, aber was genau bedeutet das? Für die Menschen in großen Städten sicher etwas anderes als auf dem Land. Was uns aber alle verbindet: Der Klimawandel erfordert ein Umdenken. Das braucht attraktive Angebote, die neue Anreize schaffen.

Wir haben den Anspruch an uns selbst, in Erlangen einen umweltfreundlichen, effizienten und für alle zugänglichen Stadtverkehr anzubieten. Er soll Menschen sowie Umwelt gleichermaßen im Blick haben und den Umweltverbund – also das Trio aus ÖPNV, Fahrrad- und Fußverkehr – stärken. Auch das Auto wird weiterhin eine Rolle spielen. Wir setzen auf ein Miteinander aller Verkehrsmittel und wollen, dass die „Mobilität der Zukunft“ einen flexiblen Umstieg zwischen ihnen ermöglicht. Dazu braucht es intelligente Schnittstellen, sichtbare Synergien und ein modernes ÖPNV-Angebot. Dieses muss zuverlässig, pünktlich und umweltfreundlich sein – wie unsere Elektrobusse.

Salat mit Rettich und Ziegenkäse

(2 Portionen) 1 Romana-Salatherz, 1 kleiner Rettich (ca. 100 g), 1 kleiner Apfel (ca. 100 g) • 1 EL Sonnenblumenkerne • 1 EL weißer Balsamico-Essig, 1 TL Senf, 1 EL Olivenöl, 1 EL Sahne zum Kochen, Honig, Salz, Pfeffer • 4 kleine runde Pumpernickelscheiben, 4 Scheiben Ziegenfrischkäse (ca. 1 cm dick), von der Rolle, ca. 1 TL Honig

Salat in mundgerechte Stücke zerteilen. Rettich schälen, in Viertel und in feine Scheiben schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Scheiben schneiden. Die Salatzutaten auf zwei Tellern anrichten • Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen • Essig, Senf, Olivenöl, Kochsahne und Honig zu einer cremigen Salatsoße verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Salatzutaten verteilen und Salat mit den Sonnenblumenkernen bestreuen • Pumpernickelscheiben mit dem Frischkäse belegen, in den Frischkäse eine kleine Mulde drücken, mit etwas Honig füllen und zu dem Salat legen.

Zeitaufwand: 20 Minuten, Nährwerte pro Portion: 352 kcal (1.471 kJ), 18 g F, 33 g KH, 11 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt
ESTW ERLANGER STADTWERKE



Auch die mutigen Springer haben unsere LifeGuards fest im Blick.

Juni 26

	Geburtstage				
1	Mo				23
2	Di				
3	Mi				
4	Do Fronleichnam	04.–07.06. Internationaler Comic-Salon			
5	Fr				
6	Sa				
7	So				
8	Mo				24
9	Di				
10	Mi				
11	Do				
12	Fr				
13	Sa				
14	So				
15	Mo Veteranentag				25
16	Di				
17	Mi				
18	Do				
19	Fr	19.–22.06. Stadtteilkirchweih in Kriegenbrunn			
20	Sa				
21	So Sommeranfang				
22	Mo				26
23	Di				
24	Mi				
25	Do	25.–27.06. Zollhausfest			
26	Fr				
27	Sa				
28	So				
29	Mo				27
30	Di				

Änderungen vorbehalten

Sommer, Sonne, Sicherheit!

Unsere Freibäder machen ganz schön was her. Beide Anlagen sind großzügig in ihren Dimensionen, alter Baumbestand bietet Schatten auch im Hochsommer. Das wissen viele Besucher zu schätzen. Aber natürlich finden auch Sonnenanbeter genügend Platz, um sich ausgiebig bräunen zu lassen. Jedes Bad hat seine eigenen Highlights. Im Westbad in Alterlangen ist das definitiv der 10-Meter-Sprungturm, der zu akrobatischen Einlagen oder zumindest zu mutigen Sprüngen einlädt.

Im Bäderbetrieb ist jeder wichtig. Viele Abläufe greifen ineinander, dabei gleicht kein Tag dem anderen. Unser gut geschultes Team muss flexibel und auf ständig wechselnde Situationen vorbereitet sein. Die Herzstücke des Teams sind aber unsere LifeGuards. Die Rettungsschwimmer wachen über das Leben und die Sicherheit der Badegäste. Unsere Besucher genießen unbeschwerte Freibadfreuden, die Schwimmmeister schauen wachsam auf alle Bewegungen in den Becken. Die Wasseraufsichten tragen knallrote T-Shirts. So kann man sie selbst an heißen Sommertagen, wenn die Bäder brechend voll sind, gut erkennen.

Flusskrebse mit Spinat-Risotto

(2 Portionen) 200 g TK-Spinat • 1 Zwiebel • 2 EL Olivenöl, 100 g Risotto-Reis, 250 ml Fischfond, 150 ml Weißwein, 50 g Parmesan, frisch gerieben, Salz, Pfeffer, etwas abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone • 150 g Flusskrebsfleisch • 6 Kirschtomaten, einige Chilifäden

Spinat antauen lassen • Zwiebel in feine Würfel schneiden • Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel glasig andünsten, Reis einstreuen und unter Rühren andünsten. Nach und nach Fischfond und Wein unter ständigem Rühren angießen, immer so viel, dass die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wird. Zum Schluss den Spinat hinzugeben, alles ca. 5 Minuten garen, Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen • Krebsfleisch unterheben • Tomaten halbieren, auf das Risotto setzen, mit den Chilifäden bestreuen und sofort servieren • Tipp: Anstelle der Flusskrebse können Sie auch gegarte Garnelen verwenden.

Zeitaufwand: 20 Minuten (ohne Antau- und Garzeit), Nährwerte pro Portion: 272 kcal (1.138 kJ), 10 g F, 23 g KH, 15 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt
ESTW ERLANGER STADTWERKE



Coole Erfrischung für durstige Erlanger Kehlen.

Juli 26

	Geburtstage				
1 Mi					
2 Do					
3 Fr	03.–06.07. Stadtteilkirchweih in Bruck				
4 Sa					
5 So					
6 Mo					28
7 Di					◑
8 Mi					
9 Do					
10 Fr					
11 Sa					
12 So					
13 Mo					29
14 Di					●
15 Mi					
16 Do	16.–26.07. Kulturinsel Wöhrmühle (E-Werk)				
17 Fr					
18 Sa					
19 So					
20 Mo					30
21 Di					◐
22 Mi					
23 Do					
24 Fr	24.–27.07. Stadtteilkirchweih in der Stadtrandsiedlung				
25 Sa					
26 So	Erlanger Triathlon des TV 1848				
27 Mo					31
28 Di					
29 Mi					○
30 Do					
31 Fr	31.07.–03.08. Stadtteilkirchweih in Alterlangen				

Änderungen vorbehalten

Einfach immer erfrischend

Manchmal fließt auch die Zeit einfach schnell dahin! Kaum zu glauben, dass die Inbetriebnahme unseres ersten Trinkbrunnens am Rathausplatz schon wieder sieben Jahre zurückliegt. Heute erfreuen sich mehrere Trinkwasserbrunnen großer Beliebtheit. Sie sind aus dem Erlanger Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Wo man unser ESTW-Trinkwasser direkt aus der Säule genießen kann:

- Bohlenplatz
- Marktplatz
- Neustädter Kirchenplatz
- Rathausplatz
- Theaterplatz

Die schlanken, polierten Edelstahlsäulen weisen mit einem großen Schriftzug auf das Trinkwasser hin. Ein Sensortaster setzt den Wasserstrahl in Gang, an dem man sich berührungslos erfrischen kann. Automatische Spülintervalle sorgen für Hygiene. Der Betrieb ist ohne Stromanschluss mit einer Jahresbatterie möglich, die Anlage ist sehr stabil und funktioniert zuverlässig. Wir freuen uns, dass wir den durstigen Erlanger Kehlen diese Erfrischung in den frostfreien Monaten anbieten können.

Mexikanische Burritos

(4 Portionen) 1 EL Öl, 250 g Hackfleisch • 1 Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Tomatenmark, 100 ml Wasser • 1 rote Paprikaschote, 50 g Mais (Dose), Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chili • 4 Tortilla-Wraps, 100 g Schmand, 120 g Cheddar, gerieben

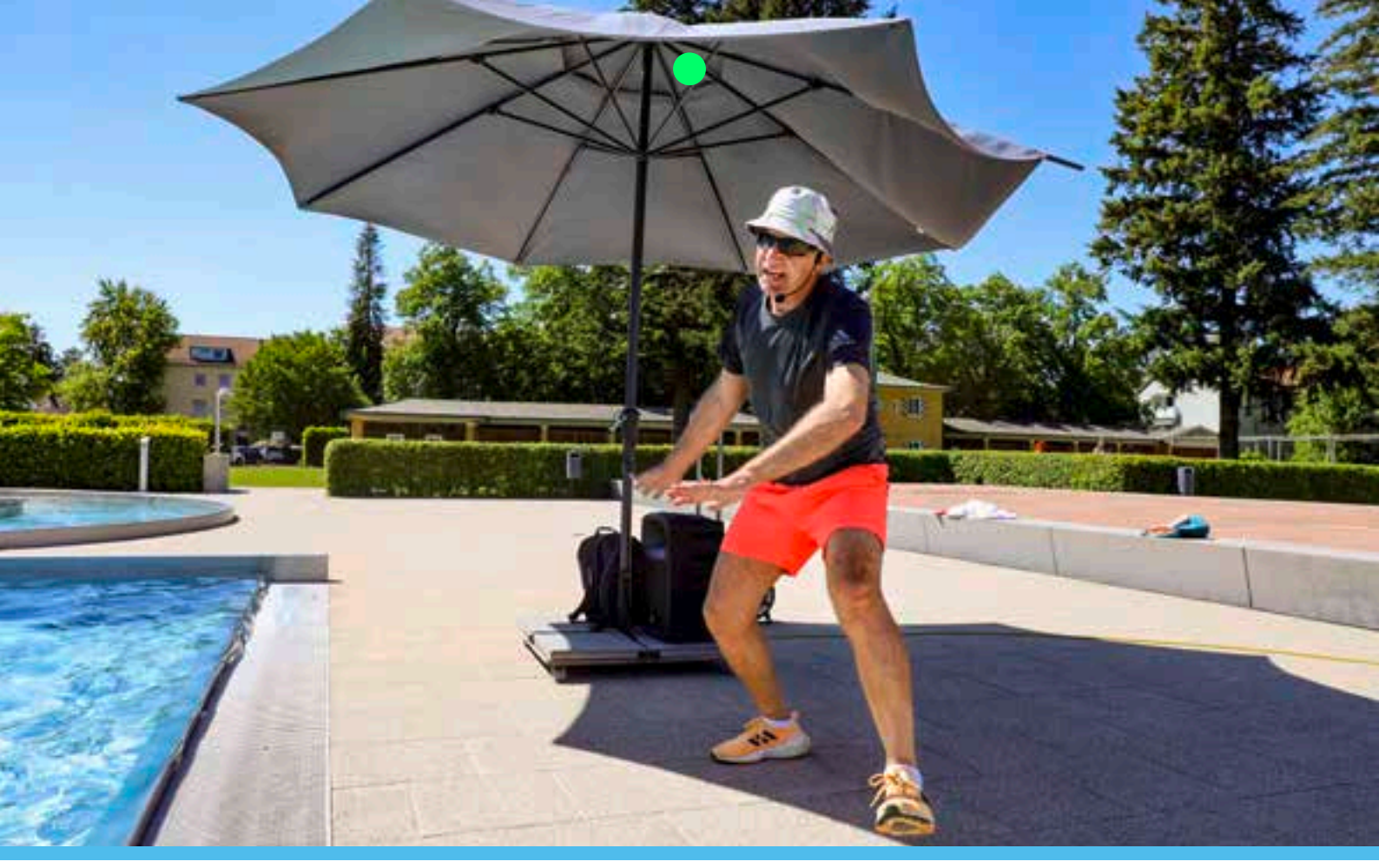
Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch krümelig anbraten • Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben, Tomatenmark zugeben, andünsten. Mit Wasser ablöschen und so lange fortkochen, bis alles deutlich eingedickt ist • Paprika halbieren, Kerne und weiße Trennwände entfernen und Paprika in feine Würfel schneiden, mit dem Mais in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chili würzen • Wraps mit Schmand bestreichen, die Füllung in der Mitte der Wraps verteilen. Mit der Hälfte des Käses bestreuen, die Seiten der Wraps einfalten und zusammenrollen. In eine backofenfeste Form setzen, mit dem restlichen Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen: Mitte / E: 200 °C / U: 180 °C / G: Stufe 4 / ca. 15 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren • Tipp: Mit Petersilie oder Rucolablättern garnieren und zusätzlich etwas Schmand servieren.

Zeitaufwand: 30 Minuten (ohne Gar- und Backzeit), Nährwerte pro Portion: 700 kcal (2.927 kJ), 37 g F, 59 g KH, 31 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Enes Torlakovic, der Gute-Laune-Garant am Beckenrand.

August 26

	Geburtstage				
1 Sa					
2 So					
3 Mo					32
4 Di					
5 Mi					
6 Do					◑
7 Fr	07.–10.08. Stadtteilkirchweih in Büchenbach				
8 Sa					
9 So					
10 Mo					33
11 Di					
12 Mi					●
13 Do					
14 Fr	14.–17.08. Stadtteilkirchweih in Tennenlohe				
15 Sa	Mariä Himmelfahrt				
16 So					
17 Mo					34
18 Di					
19 Mi					
20 Do	20.–27.08. Augustmarkt am Schlossplatz				◐
21 Fr	21.–24.08. Stadtteilkirchweih in Kosbach				
22 Sa					
23 So					
24 Mo					35
25 Di					
26 Mi					
27 Do	27.–30.08. 46. Poetenfest				
28 Fr					○
29 Sa					
30 So					
31 Mo					36

Änderungen vorbehalten

Ein kultiger Fitnesstrainer

Auch das Röthelheimbad hat seine Fans. Dorthin locken eine breite Wasserrutsche, ein Strömungskanal und ein groß angelegter Kleinkindbereich auf mehreren Ebenen. Auf dem „Affenfelsen" haben sich schon Generationen von Erlangern getroffen, zum Posieren und zum „Poussieren", also zum kleinen Flirt in der Sonne.

Noch mehr Fans hat das Bad, seit Enes Torlakovic dort Schnupperkurse für Aqua-Fitness anbietet. Enes ist einer unserer LifeGuards. Er genießt aber auch Kultstatus als Aqua-Fit-Trainer. Der TV 1848 bietet seit Jahren in beiden Bädern Aqua-Fit-Kurse an. Irgendwann fiel eine Trainerin aus und der Organisator der Kurse fragte im Bad nach Ersatz. Enes' Antwort kam spontan: „Ja klar! Ich." Er hat Rhythmus im Blut und ein großes Talent dafür, Menschen im Wasser in Bewegung zu bringen. O-Ton einer Teilnehmerin: „Ein Riesenlob auf den Enes. Der ist der tollste Wasser-Animateur, den es auf der Welt nur geben kann. Er tanzt so leidenschaftlich und mit vollem Körpereinsatz, dass alle mitgerissen werden." Termine unter **www.estw.de/baeder**

Stachelbeertorte mit Mandelbaiser

(16 Stücke) 150 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone, 100 g weiche Butter, 2 Eigelb, 3 bis 4 EL Milch • 750 g Stachelbeeren, abgetropft, aus dem Glas oder TK • 2 Eiweiß, 1 TL Zitronensaft, 100 g Zucker, 100 g geschälte Mandeln, gemahlen

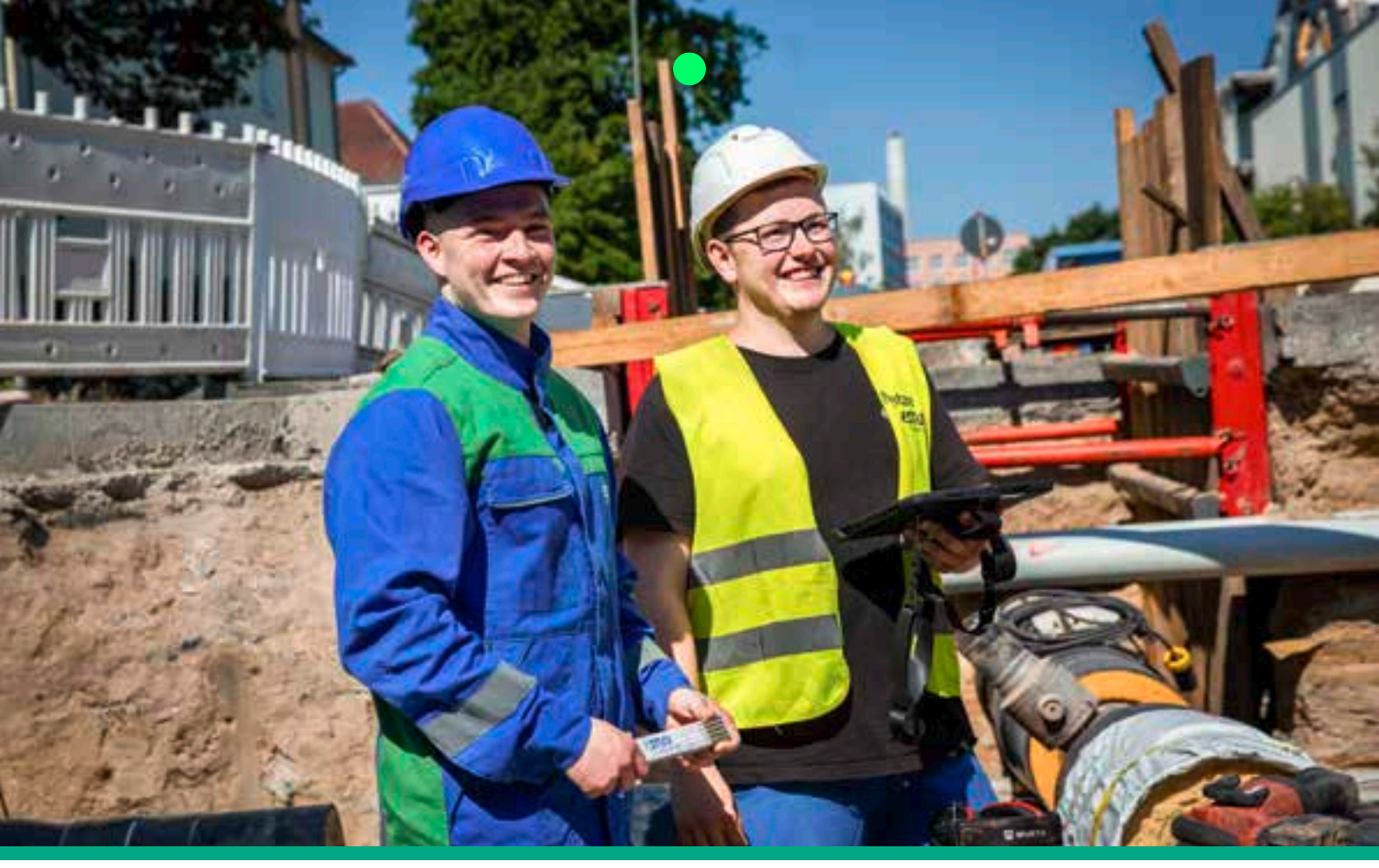
Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft, Butter, Eigelbe und Milch zu einem glatten Teig verrühren • Eine Springform (Ø 28 cm) am Boden mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, die Stachelbeeren darauf verteilen und in den Backofen setzen: Mitte / E: 180 °C / U: 160 °C / G: Stufe 3 / ca. 40 Minuten • Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen, die Hälfte des Zuckers langsam einrieseln lassen. Die zweite Hälfte des Zuckers mit den Mandeln mischen und unterheben • Die Masse auf den Kuchen streichen und weitere 15 Minuten backen • Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Zeitaufwand: 40 Minuten (ohne Backzeit), Nährwerte pro Stück: 207 kcal (865 kJ), 10 g F, 25 g KH, 4 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Bestehende Fernwärmeleitungen werden erneuert – neue werden gelegt.

September 26

	Geburtstage				
1	Di				
2	Mi				
3	Do				
4	Fr	04.–07.09. Stadtteilkirchweih in Eltersdorf und Dechsendorf			
5	Sa				
6	So				
7	Mo				37
8	Di				
9	Mi				
10	Do				
11	Fr	11.–14.09. Stadtteilkirchweih in Hüttendorf			
12	Sa				
13	So				
14	Mo				38
15	Di				
16	Mi				
17	Do				
18	Fr				
19	Sa				
20	So	Weltkindertag			
21	Mo				39
22	Di				
23	Mi	Herbstanfang			
24	Do				
25	Fr	25.–28.09. Stadtteilkirchweih in Frauenaurach			
26	Sa				
27	So				
28	Mo				40
29	Di				
30	Mi				

Änderungen vorbehalten

Wärme – maßgeschneidert!

Der Fahrplan steht schon lang: Bis 2050 will die EU klimaneutral werden, Deutschland bis 2045. Das bedeutet, in knapp 20 Jahren ohne fossile Energieträger auszukommen. Auch beim Heizen. Städte mit mehr als 100.000 Einwohnern müssen deshalb bis zum Sommer 2026 eine kommunale Wärmeplanung vorlegen. Die Stadt Erlangen hat bereits 2025 einen Überblick veröffentlicht, in welchen Stadtteilen mit einer zentralen, also mit Fern- oder Nahwärme, oder einer dezentralen Wärmeversorgung zu rechnen ist. Wir haben dabei mitgewirkt und die relevanten Daten zu Wärmenetzen, Potenzialen und Verbräuchen zur Verfügung gestellt.

Unsere eigentliche Arbeit beginnt aber erst jetzt. Wir werden das bestehende Fernwärmenetz ausbauen und Nahwärmelösungen anbieten, wo es sinnvoll und wirtschaftlich ist. Auch das Stromnetz werden wir nach und nach erweitern. Gleichzeitig arbeiten wir schon länger an Konzepten für die Nutzung neuer regenerativer Wärmequellen wie der Flusswärme oder der Abwärme großer Rechenzentren in Erlangen.

Garnelen auf Rote-Bete-Puffer

(4 Portionen) 12 bis 16 TK-Garnelen • 500 g mehligkochende Kartoffeln, 350 g Rote Bete, 1 Zwiebel, 50 g Mehl, 1 Ei, ¼ TL Salz • 2 EL Butterschmalz • 200 g Schmand, abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Orange, Salz, Tabascosoße • 1 EL Butterschmalz • 1 Kästchen Kresse

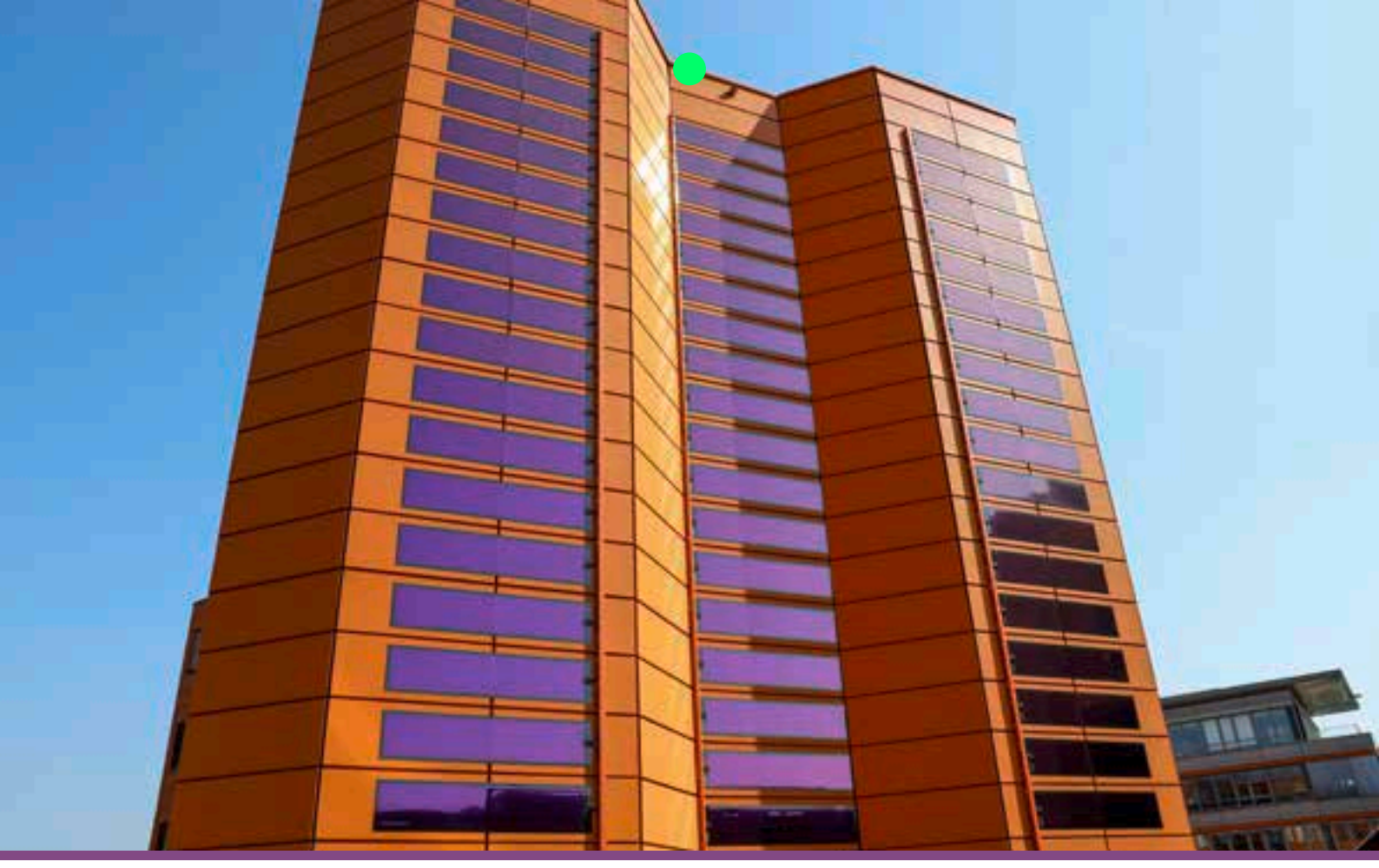
Garnelen im Kühlschrank auftauen lassen • Kartoffeln und Rote Bete fein reiben. In einem Sieb abtropfen lassen und weitere Flüssigkeit herausdrücken. Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit der Kartoffel-Rote-Bete-Mischung, Mehl, Ei und Salz verrühren • Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und nach und nach 8 Puffer braten und warm stellen • Schmand mit Orangenschale und -saft vermischen, mit Salz und Tabascosoße würzen • Garnelen gut trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten so braten, dass sie innen noch glasig sind • Puffer auf einer Platte anrichten, mit etwas Schmand bestreichen und die Garnelen darauf verteilen • Kresse mit einer Schere abschneiden und darüberstreuen • Puffer mit dem restlichen Schmand servieren.

Zeitaufwand: 30 Minuten (ohne Auftau- und Bratzeit), Nährwerte pro Portion: 437 kcal (1.826 kJ), 22 g F, 40 g KH, 17 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Mit Strom aus der Kraft der Sonne versorgen wir Veranstaltungen wie die Bergkirchweih oder die Erlanger Weihnachtsmärkte.

Oktober 26

	Geburtstage				
1	Do				
2	Fr				
3	Sa	Tag der Dt. Einheit			
4	So	Erntedankfest			
5	Mo				41
6	Di				
7	Mi				
8	Do				
9	Fr				
10	Sa				
11	So				
12	Mo				42
13	Di				
14	Mi				
15	Do				
16	Fr				
17	Sa				
18	So				
19	Mo				43
20	Di				
21	Mi				
22	Do				
23	Fr				
24	Sa				
25	So	Sommerzeitende			
26	Mo				44
27	Di				
28	Mi				
29	Do				
30	Fr				
31	Sa	Reformationstag			

Pfiffige Ideen für Sonnenstrom

Die besten Standorte für Photovoltaikanlagen sind die, bei denen Flächen doppelt genutzt werden. Fassaden und Dächer zum Beispiel können zusätzlich der Stromproduktion dienen. Zwei besondere PV-Projekte dieser Art haben wir umgesetzt: An den Südfassaden des ESTW-Verwaltungsgebäudes und des Werkstattanbaus schimmern im Sonnenlicht jetzt bläulich rund 100 Einzelmodule einer organischen PV-Anlage. Sie sind so leicht und flexibel, dass sie sich für Flächen eignen, die bisher wegen baulicher oder statischer Einschränkungen nicht zur Verfügung standen.

Ähnlich ist es beim Wasserwerk Ost. Die Dächer der Bestandsgebäude sind problemlos nutzbar, das galt für den großen Wasserbehälter nicht. Der ist vollkommen mit Erde bedeckt und mit Rasen begrünt. Nur ein kleiner Teil des großen Reservoirs ragt aus dem Boden. Besondere Herausforderungen waren, das bestehende Behälterdach nicht zu überlasten und Alternativen für die Unterkonstruktion der PV-Module zu finden. Wir haben's geschafft. 👍

Pilz-Burger

(2 Portionen) 250 g Rinderhackfleisch, Salz, Pfeffer, 1 EL Öl • 150 g Champignons, 1 Schalotte • 1 EL Öl, 2 Scheiben Bacon, Salz, Pfeffer • 2 Burger-Brötchen, 2 EL Barbecue-Soße, 30 g Feldsalat, 2 Scheiben Cheddar

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Burger-Pattys daraus formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten, warm stellen • Champignons in Scheiben schneiden. Schalotte halbieren und in feine Scheiben schneiden • Öl in einer Pfanne erhitzen, den Bacon darin knusprig ausbraten und aus der Pfanne nehmen. Pilze und Schalotten in dem Fett andünsten und ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen • Brötchen halbieren, mit der Soße bestreichen, auf die unteren Hälften den Salat, darauf das Fleisch und jeweils eine Käsescheibe legen. Die Pilze und den Bacon darauflegen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.

Zeitaufwand: 30 Minuten (ohne Garzeit), Nährwerte pro Portion: 929 kcal (3.887 kJ), 55 g F, 51 g KH, 56 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Urwald mitten in der Stadt an der Trafostation in der Gebbertstraße.

November 26

	Geburtstage				
1 So	Allerheiligen				◑
2 Mo					45
3 Di					
4 Mi					
5 Do					
6 Fr					
7 Sa					
8 So					
9 Mo					● 46
10 Di					
11 Mi					
12 Do					
13 Fr					
14 Sa					
15 So	Volkstrauertag				
16 Mo					47
17 Di					◐
18 Mi	Buß- und Bettag				
19 Do					
20 Fr					
21 Sa					
22 So	Totensonntag				
23 Mo		23.11.–24.12. Erlanger Waldweihnacht, Schlossplatz	23.11.–24.12. Historischer Weihnachtsmarkt, Neustädter Kirchenplatz	23.11.–24.12. Altstädter Weihnachtsmarkt, Altstädter Kirchenplatz	48 ○
24 Di					
25 Mi					
26 Do					
27 Fr					
28 Sa					
29 So	1. Advent				
30 Mo					49

Änderungen vorbehalten

Energiegeladen + kunterbunt

Die Erlanger Netze werden von uns gehegt und gepflegt, das Stromnetz zum Beispiel machen wir fit für die Aufgabenstellungen der Energiewende. Denn die Einspeisung erneuerbarer Energien ins Netz und der Strombedarf durch den Einsatz von Wärmepumpen und die Elektromobilität stellen die Netze und ihre Betreiber, also uns, vor neue Herausforderungen.

Dabei geht nichts ohne Trafostationen – wichtige Knotenpunkte im Stromnetz. Sie wandeln die elektrische Energie aus dem Mittelspannungsnetz in die 400/230-Volt-Spannung zur allgemeinen Versorgung „aus der Steckdose“ um. Man kann diese Häuschen und ihre Fassaden grau lassen oder diese Flächen für Kunst zur Verfügung stellen. Wir machen Letzteres. Die Graffitikünstler Julian Vogel und Sonja Panzer haben kleine Traumwelten auf die zuvor eher tristen Wände unserer Trafostationen gezaubert. Über 20 kunterbunte Trafostationen gibt es bereits im Stadtgebiet. Machen Sie sich doch selbst ein Bild. Die Adressen finden Sie unter **www.estw.de/trafo**

Orangen-Bier-Punsch

(4 Gläser à 200 ml) 2 Scheiben Ingwerwurzel (ca. je 1 cm), 1 unbehandelte Orange • 250 ml Orangensaft, 500 ml dunkles Bier, 2 Kardamomkapseln, 2 Stück Sternanis, ½ Zimtstange, 2 Nelken, ganz, 40 g brauner Kandiszucker • 20 ml brauner Rum • 1 EL Orangensaft, 1 EL Rohrzucker

Ingwer schälen, Orange dünn abschälen und halbieren, 2 Scheiben abschneiden, den Rest auspressen • Ingwer, Orangenschale und -saft mit Bier, den Gewürzen und dem Kandis in einem Topf erhitzen – nicht kochen – und ca. 30 Minuten ziehen lassen • Punsch durch ein Sieb gießen, den Rum hinzugeben und abschmecken • Orangensaft und Zucker jeweils auf zwei kleine Teller geben, die Gläser mit dem Glasrand zuerst in den Saft, dann in den Zucker tauchen, den Punsch in die Gläser füllen • Orangenscheiben halbieren und auf den Rand der Gläser stecken.

Zeitaufwand: 20 Minuten (ohne Ziehzeit), Nährwerte pro Glas: 162 kcal (677 kJ), 0 g F, 25 g KH, 1 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE



Er war die erste Schnellladesäule der ESTW: der Hypercharger am Theaterplatz.

Dezember 26

	Geburtstage				
1 Di					◑
2 Mi					
3 Do					
4 Fr	04.–24.12. Christbaummarkt, Schlossplatz				
5 Sa					
6 So	Nikolaus / 2. Advent				
7 Mo					50
8 Di					
9 Mi					●
10 Do					
11 Fr					
12 Sa					
13 So	3. Advent				
14 Mo					51
15 Di					
16 Mi					
17 Do					◐
18 Fr					
19 Sa					
20 So	4. Advent				
21 Mo	Winteranfang				52
22 Di					
23 Mi					
24 Do	Heiligabend				○
25 Fr	1. Weihnachtstag				
26 Sa	2. Weihnachtstag				
27 So					
28 Mo					53
29 Di					
30 Mi					◑
31 Do	Silvester				

Änderungen vorbehalten

Die Zukunft fährt elektrisch

Wenn es um Effizienz geht, hat der Elektromotor die Nase vorn. Sein Wirkungsgrad liegt bei 65 bis 70 % im Vergleich zu 30 bis 45 % bei den Verbrennern. Wir bauen Schritt für Schritt an der elektrischen Zukunft mit und schaffen in Erlangen immer mehr Ladepunkte – mit „normalen" Ladesäulen, mit „Laternenladern" und mit barrierefreien Schnellladern. Zurzeit gibt es im Stadtgebiet 46 Ladeorte.

ESTW-Hypercharger = schnell + barrierefrei. So lautet die einfache Rechnung zu unseren Schnellladern. Das Zauberwort hinter der Schnelligkeit heißt Gleichstrom. Der macht, dass E-Autos an den Hyperchargern rasend schnell laden. Batterien, ob klein oder groß wie in E-Autos, nutzen Gleichstrom. Die Schnelllader wandeln den Wechselstrom aus dem Netz – der ist an den Erlanger Ladestationen übrigens immer grün – in Gleichstrom um und speisen ihn in den Akku des Autos ein. Unsere Hypercharger sind auch barrierefrei, damit Menschen mit Behinderungen nicht von der elektrischen Zukunft ausgeschlossen sind.

Alle Ladeorte und weitere Infos unter **www.estw.de/elektrotankstellen**

Entenbrust mit Sauerkirschen

(2 Portionen) 100 g Sauerkirschen, aus dem Glas • 2 Entenbrustfilets (je 250 bis 300 g), Salz, Pfeffer • 1 EL Butterschmalz • 2 Schalotten, 1 EL Butterschmalz, 100 ml Sauerkirschsaft, 1 TL süßer Senf, Chilipulver, Salz • 1 TL Speisestärke, etwas Kirschsaft zum Anrühren, 1 Stückchen Zartbitterschokolade

Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen • Filets abtupfen, die Haut rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen • Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch erst auf der Fett-, dann auf der Fleischseite jeweils 5 Minuten braten. In eine backofenfeste Form legen und in den vorgeheizten Backofen setzen: Mitte / E: 180 °C / U: 160 °C / G: Stufe 3 / 30 bis 40 Minuten • Schalotten in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen, Schalotten glasig dünsten, mit Kirschsaft ablöschen, mit Senf, Chilipulver und Salz würzen • Speisestärke mit etwas Kirschsaft glatt rühren, die Soße damit andicken. Schokolade in der Soße schmelzen lassen. Alles einmal aufkochen, Kirschen hinzugeben, abschmecken und warm stellen • Fleisch aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen • Fleisch schräg in Streifen schneiden und mit der Soße servieren • Beilage: Bandnudeln

Zeitaufwand: 40 Minuten (ohne Garzeit), Nährwerte pro Portion: 803 kcal (3.360 kJ), 55 g F, 24 g KH, 52 g EW



Immer da, wenn's drauf ankommt

ESTW ERLANGER STADTWERKE

Schulferien 2026[1)]

Land	Weihnachten 2025/2026	Winter 2026	Ostern/Frühjahr 2026	Himmelf./Pfingsten 2026	Sommer 2026	Herbst 2026	Weihnachten 2026/2027
Baden-Württemberg	22.12.–05.01.	–	30.03.–11.04.	26.05.–05.06.	30.07.–12.09.	26.10.–31.10.	23.12.–09.01.
Bayern	22.12.–05.01.	16.02.–20.02.	30.03.–10.04.	26.05.–05.06.	03.08.–14.09.	02.11.–06.11.	24.12.–08.01.
Berlin	22.12.–02.01.	02.02.–07.02.	30.03.–10.04.	15.05./26.05.	09.07.–22.08.	19.10.–31.10.	23.12.–02.01.
Brandenburg	22.12.–02.01.	02.02.–07.02.	30.03.–10.04.	26.05.	09.07.–22.08.	19.10.–30.10.	23.12.–02.01.
Bremen	22.12.–05.01.	02.02.–03.02.	23.03.–07.04.	15.05./26.05.	02.07.–12.08.	12.10.–24.10.	23.12.–09.01.
Hamburg	17.12.–02.01.	30.01.	02.03.–13.03.	11.05.–15.05.	09.07.–19.08.	19.10.–30.10.	21.12.–01.01.
Hessen	22.12.–10.01.	–	30.03.–10.04.	–	29.06.–07.08.	05.10.–17.10.	23.12.–12.01.
Mecklenburg-Vorpommern	22.12.–05.01.	09.02.–20.02.	30.03.–08.04.	15.05./22.–26.05.	13.07.–22.08.	19.10.–24.10./ 26.11.–27.11.	19.12.–02.01.
Niedersachsen	22.12.–05.01.	02.02.–03.02.	23.03.–07.04.	15.05./26.05.	02.07.–12.08.	12.10.–24.10.	23.12.–09.01.
Nordrhein-Westfalen	22.12.–06.01.	–	30.03.–11.04.	26.05.	20.07.–01.09.	17.10.–31.10.	23.12.–06.01.
Rheinland-Pfalz	22.12.–07.01.	–	30.03.–10.04.	–	29.06.–07.08.	05.10.–16.10.	23.12.–08.01.
Saarland	22.12.–02.01.	16.02.–20.02.	07.04.–17.04.	–	29.06.–07.08.	05.10.–16.10.	21.12.–31.12.
Sachsen	22.12.–02.01.	09.02.–21.02.	03.04.–10.04.	15.05.	04.07.–14.08.	12.10.–24.10.	23.12.–02.01.
Sachsen-Anhalt	22.12.–05.01.	31.01.–06.02.	30.03.–04.04.	26.05.–29.05.	04.07.–14.08.	19.10.–30.10.	21.12.–02.01.
Schleswig-Holstein[2)]	19.12.–06.01.	–	26.03.–10.04.	15.05.	04.07.–15.08.	12.10.–24.10.	21.12.–06.01.
Thüringen	22.12.–03.01.	16.02.–21.02.	07.04.–17.04.	15.05.	04.07.–14.08.	12.10.–24.10.	23.12.–02.01.

[1)] Angegeben ist jeweils der erste und letzte Ferientag; nachträgliche Änderungen einzelner Länder sind vorbehalten. Stand 15.02.2024

[2)] Auf den Inseln Sylt, Föhr, Amrum und Helgoland sowie den Halligen gelten Sonderregelungen.

Impressum:

Herausgeber: ESTW Erlanger Stadtwerke AG, Äußere Brucker Straße 33, 91052 Erlangen
Konzeption: trurnit Zeit & Bild GmbH, Putzbrunner Str. 38, 85521 Ottobrunn
Redaktion: ESTW Erlanger Stadtwerke AG in Zusammenarbeit mit der trurnit Zeit & Bild GmbH
Bildnachweis: DOZ von oben (U2 Erlangen, Jan.); Daniel von Stephani (S. 3 Eva Weikl, Feb., Dez.); Fabian Birke (Mrz, Mai); ESTW (Titel, Apr., Jul., Aug., Okt., Nov.); Isabell Tröger (Jun., Sept.); Antje Plewinski, Berlin (Rezeptbilder)
Layout: trurnit GmbH, Ottobrunn
Druck: Kalenderfabrik Plauen GmbH & Co. KG, Plauen

Soweit in den Kalendertexten bei Personengruppen das generische Maskulinum verwendet wird, ist dies geschlechtsneutral gemeint und umfasst selbstverständlich männliche, weibliche, diversgeschlechtliche oder intersexuelle Angehörige der Personengruppen.

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C104829

Druckprodukt CO2e-bilanziert & ausgeglichen

natureOffice.com/DE-358-YLE7MBX

ESTW ERLANGER STADTWERKE