Sonstiges

Netze BW

Netze BW unterstützt sicheres ‚Zuhause-Laden' von E-Fahrzeugen: Anmeldung der Ladeeinrichtung beim Netzbetreiber erforderlich

Die Zahl der Elektroautos auf Deutschlands Straßen steigt stetig an. Dies wird durch die Förderung aus dem aktuellen Konjunkturprogramm der Bundesregierung nun einen zusätzlichen Schub erhalten. Die Akzeptanz der Elektromobilität hängt jedoch auch ganz stark von den Lademöglichkeiten ab. In diesem Zusammenhang rückt auch die Variante „zuhause laden" immer stärker in den Fokus. Die Netze BW bietet hier umfassende Informationen an.
Folgendes ist dabei zu beachten:

- Es empfiehlt sich eine private Ladeeinrichtung, eine sogenannte Wallbox zu installieren. Eine haushaltsüblichen 230-Volt-Steckdose ist nicht für das Aufladen eines E-Fahrzeugs und der damit verbundenen starken Dauerbelastung ausgelegt.
- Die Installation einer Wallbox muss von einem Elektroinstallateur durchgeführt werden. Benötigt wird hierfür ein Starkstrom-Anschluss im Haus, der mit der Ladeeinrichtung verbunden wird. Der Elektroinstallateur hilft in der Regel auch bei sämtlichen Vorüberlegungen.
- Grundsätzlich müssen alle Lademöglichkeiten (fest angeschlossene und mobile Ladeeinrichtungen) dem Netzbetreiber gemeldet werden. Ladeeinrichtungen mit einer Leistung von mehr als 12 kW bedürfen einer vorherigen Genehmigung. Die Anmeldung beim Netzbetreiber ist notwendig, damit das Stromnetz vor der Installation geprüft und bei Bedarf entsprechend verstärkt werden kann.

Onlineanmeldung Ihrer Ladeeinrichtung unter:

- www.netze-bw.de/netzanschluss/ladeeinrichtung-anmelden

Weitere Informationen finden Sie unter:

- www.netze-bw.de/netzanschluss/elektromobilitaet-zuhause

DHBW Karlsruhe

„Hybrides Semester"
Wintersemester an der DHBW Karlsruhe mit Mischung aus Präsenz- und Onlineveranstaltungen

Das Wintersemester an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Karlsruhe soll in einer hybriden Form stattfinden. Das bedeutet, die Lehre wird in einer Mischung von Präsenzveranstaltungen und digitaler Form abgehalten.
„Eine Hybrid-Lösung ist unter den Bedingungen der richtige Weg", sagt der Rektor Prof. Dr. Stephan Schenkel. „Die Hochschule ist nun nicht mehr von offizieller Seite geschlossen, jedoch fordern unsere räumlichen Gegebenheiten vor Ort weiter Restriktionen in der Nutzung der Hochschule, um das Hygienekonzept und all die an uns gestellten Anforderungen zu erfüllen."
Die Hochschule wird Präsenzlehre vor allem dort anbieten, wo sie wirklich nötig und besonders wertvoll ist. In Laboren und für Prüfungen findet sie in Ausnahmefällen bereits auf dem Campus statt und wird zum Wintersemester weiter ausgebaut. Zudem werden sonstige Präsenzmöglichkeiten für weitere Lehrformate geprüft. „Derzeit gehen wir davon aus, dass wir jedem Kurs bis Ende Dezember zwei Wochen in Präsenz genehmigen können", so Schenkel. Die Umsetzbarkeit wird derzeit noch besprochen und geprüft. Zusätzlich wird an der Verbesserung der technischen Begebenheiten, um hybride Veranstaltungen anbieten zu können, gearbeitet. Wichtig ist es zudem, das Ankommen der Erstsemester, die am 1. Oktober ihr Studium an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg beginnen, durch einzelne Vor-Ort-Veranstaltungen zu erleichtern. „Wir möchten sie bestmöglich bei ihrem Start im Studium und beim Einleben an der Hochschule unterstützen", ist die Devise des Rektors.
Mit allen Verantwortlichen der DHBW befinde man sich bereits im Austausch, wie das Hybridsemester bestmöglich gestaltet werden könne. Eine vollständige Rückkehr der Studierende an die DHBW Karlsruhe sei unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregelungen nicht möglich. Eine Einschätzung darüber zu treffen, wie sich die Corona-Pandemie mittelfristig auswirken wird, ist momentan schwer möglich. Deshalb ist es besonders an einem Ballungsort wie einer Hochschule wichtig, alle bestehenden Vorschriften einzuhalten, um eine Verbreitung des Corona-Virus zu vermeiden.

Kickboxen und Capoeira – acht Wochen Kampfsport

Der Sport- und Kulturverein Capoeira Karlsruhe e. V. hat in Kooperation mit dem Kampfsport-Trainer Atilla Armagan ein neues Projekt auf die Beine gestellt. In einem achtwöchigen Kurs lernen die Teilnehmenden mit Boxen, Kickboxen, Ringen und Capoeira verschiedene Kampfsportarten kennen und über den Sport ihre Emotionen zu regulieren.

Das Projekt „Der tägliche Kampf" wird aus Mitteln des Landkreises Karlsruhe finanziert und richtet sich an Menschen mit und ohne Migrationshintergrund. Dass die brasilianische Kampfkunst Capoeira eine Sportart für alle ist, hat der Verein Capoeira Karlsruhe e. V. schon mehrfach bewiesen. In verschiedenen Projekten kommen Capoeiristas zusammen, um gemeinsam zu trainieren - unabhängig von sozialem, kulturellem und sprachlichem Hintergrund, unabhängig von Alter, Geschlecht oder Fähigkeiten.

Interessenten melden sich bitte unter
info@capoeira-karlsruhe.de.

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 14 Personen begrenzt. Das Training findet im Juli und August 2020 jeweils sonntags von 10:00 bis 11:00 Uhr in der TSG Blankenloch (Mühlenweg 4A, 76297 Stutensee) statt. Auf den erforderlichen Mindestabstand und die Einhaltung der Hygieneregeln wird geachtet. Die Teilnahme ist kostenlos.

Was sonst noch interessiert

Aus dem Verlag

Champignons in Öl

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht

Einkaufsliste:
Hinweis: 2 Gläser von je etwa 0,5 Liter Inhalt

- 1 kg Champignons, klein und fest
- 0,5 l Weißweinessig
- 0,25 l Weißwein, trocken
- 1 Prise Meersalz
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Gewürznelken
- 4 - 6 Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner, weiß
- 400 ml Olivenöl

Zubereitung:
Die Stielenden der Pilze abschneiden und die Oberfläche mit einem Papierküchentuch abreiben. Den Essig mit dem Wein und dem Salz zum Kochen bringen. Die Pilze darin etwa 10 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Zitronenschale heiß waschen und mit einem Messer feine Streifen, ohne weiße Haut abschneiden. Lorbeerblatt und Rosmarinnadeln ebenfalls waschen. Die Pilze mit der Zitronenschale, den Gewürzen und den Kräutern in sterilisierte Gläser füllen. So viel Öl angießen, dass die Pilze ganz bedeckt sind.
Haltbarkeit: ca. 3 Monate

Quelle: Kaffee oder Tee, Mo. – Fr., 16.05 – 18.00 Uhr, im SWR