



Editorial

Liebe Kundin, lieber Kunde,



Didier Mele

Directeur Commercial

Weihnachten steht vor der Tür mit all seinen Vorbereitungen für die Familienfeiern, der festlichen Dekorierung, dem Einkauf des Weihnachtsbaums und der Geschenke... mit allem, was nötig ist, um eine märchenhafte Atmosphäre voller Wärme zu zaubern...

Apropos Wärme: ich freue mich sehr, Ihnen das ganze Team vorstellen zu dürfen, das sich dafür einsetzt, dass es Ihnen daran das ganze Jahr über nicht fehlt! Von den Fahrern bis zu den Mitarbeitern, die Ihre Bestellungen annehmen, setzen wir gemeinsam alles daran, Ihnen tagtäglich den bestmöglichen Service zu bieten.

Das Thema, das wir Ihnen danach in der neuen Ausgabe von **totalement vôtre** vorstellen möchten, ist zwar weniger „märchenhaft“, aber ebenso wichtig, um böse Überraschungen und womöglich Probleme mit dem Heizkessel zu vermeiden. Wie kann man sich dagegen schützen, dass das Heizöl von Mikroorganismen befallen wird? Sie finden in diesem Artikel umfassende Erläuterungen zu den Symptomen, Folgen, sowie einige Ratschläge zur Behebung des Problems.

Bei unserer aktuellen Tankstellen-Aktion können Sie verschiedene Gläser sammeln, um an den Feiertagen Ihren Tisch zum Funkeln zu bringen! Sammeln Sie die Wein-, Wasser- und Champagnergläser der Marke „Cristal d'Arques“ zu günstigen Preisen! Außerdem, wie jedes Jahr: fehlt es Ihnen noch an Geschenkideen, dann wären vielleicht die an unseren Tankstellen erhältlichen Festaussagen unserer HappyFuel Prepaid-Tankkarten zu 25 € oder 50 € genau das Richtige!

Und schließlich führt uns unser Herz nach Eischen zu der „Domaine de La Gaichel“, wo man alles über deren 150-jährige Geschichte voller Leidenschaft erfahren wird. Versuchen Sie Ihr Glück und gewinnen Sie einen der 3 Preise, dank dem Sie unvergessliche Momente in diesem einzigartigen Etablissement verbringen dürfen.

Nicht zuletzt ist Weihnachten auch noch das Fest der guten Wünsche, also erlauben Sie mir gemeinsam mit allen Mitarbeitern von TOTAL Luxembourg, Ihnen und Ihrer ganzen Familie fröhliche Weihnachten und ein fantastisches Jahr 2017 zu wünschen!

Frohe Festtage!



Während der gesamten Wintersaison steht Ihnen unser Team von Montag bis Freitag von 8 h bis 21 h und am Samstag von 8 h bis 12 h zur Verfügung. Um Kontakt mit uns aufzunehmen, rufen Sie an unter 8002-6060 oder bestellen Sie direkt online unter www.mazout-online.lu



Schutz vor Verunreinigung durch Mikroorganismen

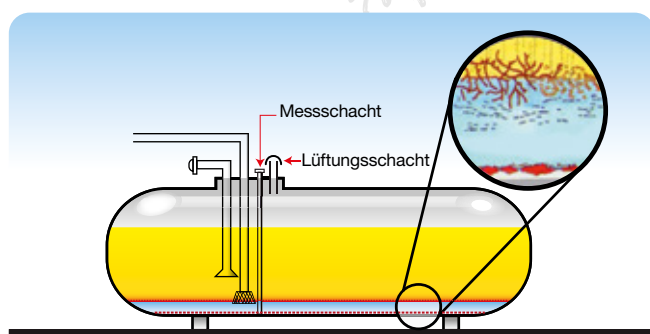
Verunreinigung des Öls durch Mikroorganismen: Weshalb? Wo? Und wie?

Was sind eigentlich Mikroorganismen?

Mikroorganismen sind mikroskopisch kleine Lebewesen, die als Einzelwesen nicht mit bloßem Auge erkennbar sind. Zu den Gruppen, die das Heizöl verunreinigen können, gehören die Bakterien, Hefen und Schimmelpilze. Der natürliche Lebensraum dieser Sporen ist die Umgebungsluft.

Warum, wo und wie verbreiten sie sich?

Die „Belüftung“ der Lagertanks führt dazu, dass sich am Tankboden geringe Mengen von Kondenswasser ansammeln, in dem sich die Mikroorganismen vermehren können. An der Grenzfläche zwischen Wasser und Kohlenwasserstoff befinden sich die drei Elemente, die sie zu ihrer Entwicklung benötigen: Wasser, Mineralsalze und der im Heizöl gebundene Kohlenstoff.



Verunreinigung von Lagertanks durch Mikroorganismen

Was sind die Folgen einer Kontamination mit Mikroorganismen?

- * Durch die mikrobielle Ansiedlung muss der Filter öfter gewechselt werden.
- * An den Filtern entsteht eine geleeartige, schlammige Masse.
- * Starker Geruch.
- * Das Heizöl trübt ein, und es kommt zu einem Anstieg von Schwebstoffen.

Welchen wirksamen Schutz gibt es gegen die Kontamination durch Mikroorganismen?

- * Regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) mithilfe einer Wassernachweispaste überprüfen, ob sich Kondenswasser am Tankboden abgesetzt hat.
- * Wenn möglich, den Lagerbehälter in regelmäßigen Abständen lüften, um die Bildung von Kondenswasser am Tankboden zu verhindern, oder den Tank von einem Fachbetrieb entleeren lassen.
- * Darauf achten, dass kein starker Wind in die Mündung der Entlüftungsleitungen gedrückt werden kann, und diese mit einer Feuchtigkeitsfalle ausrüsten.
- * Die Belüftung des Tanks in einer Höhe von mindestens 15 cm über dem Tankboden anordnen.
- * Auf Sauberkeit der Lagerräume achten.
- * Der Öltank sollte immer möglichst voll sein.
- * Ablaufvorrichtungen für Regen- oder Spülwasser bei unterirdischen Tanks nicht in der Nähe von Schachteinstiegen oder Messanschlüssen verlegen.

Welche Folgen hat eine Kontamination?

3 mögliche Risiken

- 1/ Eine Kontamination führt im Wesentlichen zu einer Verstopfung des Ölfilters. Ursache dafür sind aber nicht nur die (lebenden oder bereits abgestorbenen) Mikroorganismen selbst, sondern auch deren Abscheidungen
- 2/ Bestimmte Bakterien produzieren ein Gas, Schwefelwasserstoff, der das Material der Tankwände angreift. Als Folge davon kann es an den Metalloberflächen zu Korrosionserscheinungen kommen
- 3/ Die Mikroorganismen erzeugen Tensidverbindungen. Daraus entsteht ein Bioschlamm aus Wassereinlagerungen und Schwebstoffen, der schließlich zur Eintrübung des Heizöls führt

Was tun bei einer mikrobiellen Kontamination?

Hängt ab vom Grad der Verunreinigung

Geringe Verschmutzung

- * Den Lagerbehälter bestmöglich lüften, um die Bildung von Kondenswasser am Tankboden zu verhindern, oder den Tank von einem Fachbetrieb entleeren lassen
- * Diese Maßnahme reicht in den meisten Fällen aus, um das Wachstum der Mikroorganismen einzudämmen

Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Anlage mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen zu lassen, um eventuelle Schäden am Tank möglichst frühzeitig feststellen zu können.

Stimmt das wirklich

- * Modernes schwefelarmes Heizöl begünstigt das Wachstum von Mikroorganismen.
NEIN. Es besteht keinerlei Zusammenhang zwischen dem Schwefelgehalt von Kraftstoffen und deren Befall mit Mikroorganismen.
- * Bei einer Kontamination sind Biozide die am besten geeignete Lösung; außerdem hat jedes Biozid die gleiche Wirkung
NEIN. Das beigemischte Biozid muss ein breites Wirkungsspektrum haben, damit es gegen die unerwünschten Mikroorganismen im Heizöl hilft. Es muss das Öl gegen vorzeitige Alterung schützen und die Bildung von freiem Wasser verhindern.

?

Umfrage

Wären Sie zur Überprüfung des einwandfreien Zustands Ihres Heizölvorrats an einer Diagnose von TOTAL interessiert?

Kreuzen dazu bitte auf der Antwortkarte, die Ihrem Newsletter „**totalement** vôtre“ beiliegt, die entsprechende Antwort an, oder informieren Sie uns auf unserer Webseite unter www.total.lu/de/umfrage.html



AKTUELL : In unserem Tankstellen

CRISTAL D'ARQUES : Für einen glänzend dekorierten Tisch-jeden Tag



Entdecken Sie bis zum 7. Februar 2017 in unseren Tankstellen in Luxemburg eine exklusive Kollektion von 4 verschiedenen Sets von 2 „Cristal d'Arques“- Gläsern: Wassergläser - 42 cl / Champagnerflöten - 22 cl / Weißweingläser -30 cl / Rotweingläser - 34 cl

Wie kann man die Gläser-Sets sammeln?

Bei jedem Tanken von 25 Litern oder mehr bieten wir Ihnen ein solches Set von 2 Gläsern zu einem Sonderpreis an. So erstrahlt Ihr Feiertagstisch in festlichem Glanz !

Falls Sie Ihre «Cristal d'Arques» Gläser-sets ausserhalb der Promo erwerben wollen, ist dies natürlich zum Standardpreis möglich*.

Also schnell zu Ihrer TOTAL Tankstelle im Grossherzogtum, um Ihre Festtafel vorzubereiten.

*Solange der Vorrat reicht



DIE HAPPYFUEL-KARTE: Eine nützliche und originelle Geschenkidee

Sie wissen noch nicht, was Sie schenken sollen? Sie wollen einem lieben Menschen eine besondere Freude bereiten und fragen sich womit?

Dann haben wir die ideale Geschenkidee für Sie: Die HappyFuel-Karte ist eine Prepaid-Karte für Kraftstoff. Als Geschenk verpackt, bietet sie ein Guthaben von 25€ bzw. 50€ und kann an allen TOTAL-Tankstellen in Luxembourg rund um die Uhr genutzt werden.

Die HappyFuel Karten sind an jeder teilnehmenden Tankstelle zu erwerben. Mehr Infos unter www.total.lu Rubrik „Tankstellen“.



TOTAL SCHENGERWISS: im Dreiländereck

Eine neue TOTAL-Tankstelle wird noch vor den Feiertagen am Fuße der Saar-Autobahn öffnen, im Dreiländereck zwischen Luxemburg, Frankreich und Deutschland.

In Schenger werden unsere Kunden nicht nur den gewohnten Komfort, den bekannten Service sowie das freundliche Lächeln des Personals vorfinden! Die Kunden werden außerdem ein neues transparentes Vordach mit LED-Leuchten vorfinden, welches auf dem neuesten Stand der Technik ist. Die Tankstelle ist mit zwei AdBlue®-Tanksäulen für PKWs ausgerüstet.

Im Tankstellenshop mit seiner 300qm Fläche können Sie Ihren Illy-Kaffee genießen, warme oder kalte Speisen zu sich nehmen, sowie - eine weitere Neuheit in Luxemburg - sich in den Mittagsstunden frisch belegte Brötchen auf Bestellung zubereiten lassen.

Schengerwiss ist sieben Tage die Woche von 5:00 bis 24:00 Uhr geöffnet - an den Tankautomaten kann man durchgehend tanken.

In Schengerwiss werden 14 Fahrzeuge gleichzeitig tanken können. Weiterhin verfügt die Tankstelle über einen Carwash und einen BCEE Bankautomaten. Des Weiteren werden auch Gasflaschen verkauft.





Unser Favorit

Hundertfünfzig Jahre Leidenschaft ...

Unsere Geschichte beginnt **im Jahr 1852**, als Jean-Baptiste Dhuren und seine Ehefrau Barbe Peckels an einem Ort namens „La Gaichel“ (was „Sumpfgelände“ bedeutet), ein sich im Bau befindliches Haus erwerben. Beide bewirtschaften dort einen Bauernhof mit Gastwirtschaft, in der Wanderer eine einfache, jedoch köstliche, auf regionalen Produkten basierende Küche genießen können. Sie entdecken dabei die berühmten Flusskrebse, eine Spezialität, deren Geheimnis vom Schloss Colpach durch Barbe gehütet wird und wofür das Rezept seitdem unter größter Geheimhaltung von der Mutter an die Tochter weitergegeben wird.

Es ist ihre Enkelin, Mathilde, die zusammen mit ihrem Ehemann André Schlim den Betrieb übernimmt, einem Landwirt, dem wir den wundervollen heutigen Park verdanken.



Es folgt eine gute Zeit zwischen den Weltkriegen mit einer euphorischen, treuen, lokalen Kundschaft. Der Erfolg des Hauses fördert den Wettbewerbsgeist, und nur kurze Zeit später, **1936**, wird ein kleiner Gasthof mit dem Namen „La Petite Gaichel“ eröffnet, betrieben von den Eheleuten Jacquemin Bodson, die eine Tochter und einen Sohn haben, René. So erhält unser Haus erstmals Konkurrenz. Nach der Befreiung musste das Geschäft wieder angekurbelt werden, und **1950** beschließen Mathilde und André Schlim, vier Zimmer einzurichten. **1953** sind, durch die glückliche Verbindung von den Kindern, die Spannungen zwischen den beiden Häusern „La Petite Gaichel“ und „La Gaichel“ schnell vergessen.

Beide führen den Betrieb der Eltern des jungen Mädchens fort. René Jacquemin, der die hohe Kochkunst in Dijon erlernte, bringt dem Haus neuen Aufschwung. Seine Arbeit wird **1969** mit einem Stern im Guide Michelin belohnt, und er wird **1971** in die Gruppe „Relais & Châteaux“ aufgenommen.

1982, als Herr und Frau Jacquemin den Tatsachen ins Auge schauen müssen, scheint niemand in ihre Fußstapfen treten zu wollen... Michel und Claudine beschließen, die Herausforderung anzunehmen, alles aufzugeben und in das Familienunternehmen einzutreten, um die Tradition fortzusetzen. Acht Jahre lang arbeiten sie Seite an Seite, was dem einen ermöglicht, alles zu erlernen, und dem anderen, sich Schritt für Schritt zurückzuziehen.

1990 ändert sich die Szenerie: Claudine und Michel übernehmen „La Gaichel“, und es wird alles im Stil der

Zeit modernisiert. Kein Zimmer entkommt dem frischen Wind. Der große, mit einer Terrasse versehene Speisesaal entsteht, die Salons werden für die Gäste komfortabel eingerichtet, und alle Zimmer werden renoviert.

Von da an setzt „La Gaichel“ alles daran, die von „Relais & Châteaux“ geforderten Qualitätsstandards zu erfüllen: Charakter, Höflichkeit, Ruhe, Charme und gehobene Küche.

Claudine und Michel haben drei Töchter...Beste Voraussetzungen, die weibliche Tradition von mehr als 150 Jahren fortzusetzen!

Im **Sommer 2005** erhalten Michel und Claudine die einmalige Chance, den Dauerkonkurrenten „L'Hostellerie de la Bonne Auberge“ zu erwerben.

Nach 4 Monaten Arbeit wird im **Februar 2006** „L'Auberge de La Gaichel“ eröffnet.

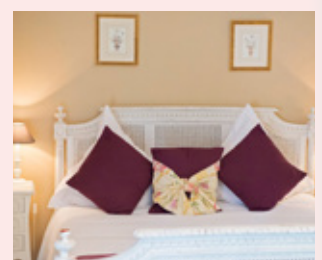
2007 heiratet Céline, die älteste Tochter, Erwan Guillou. Sie bekommt mit ihm drei Söhne

2011 beschließen Michel, Claudine und die Nachwuchsgeneration, sich von „Relais et Châteaux“ zu lösen, um die „Domaine de La Gaichel“ ins Leben zu rufen und freier gestalten zu können.

Die Domaine ist das sicherste Mittel, die Verbindung zwischen den beiden Häusern zu bewahren, und dies, obwohl das „Hôtel de La Gaichel“ im Januar **2014** offiziell wieder von Céline und Erwan übernommen wird.

Dieser Neuanfang bedeutet nichts als die Fortsetzung einer seit mehr als 160 Jahren bestehenden Familientradition, deren Hauptanliegen nach wie vor hohe Servicequalität und Komfort für die Gäste bleibt.

Hohe Lebenskunst und Gastfreundlichkeit stehen bei dieser Familie an erster Stelle – freuen Sie sich auf glückliche Momente!



Siehe den beigefügten Antwortschein für das Gewinnspiel

