



# Energiesparen leicht gemacht

Kochen, Backen, Einfrieren: Bis zu 45 Prozent des Stromverbrauchs zu Hause geht auf Küchengeräte zurück. Entsprechend groß ist das Potenzial, gerade hier Energie einzusparen – man muss nur wissen wie.

Noch nie war es einfacher als heute, in der Küche Energie zu sparen. Denn die fortlaufenden Diskussionen um den Klimawandel haben unser ökologisches Bewusstsein nachhaltig sensibilisiert. Rund 80 Prozent der Kunden achten heute beim Kauf neuer Geräte auf einen sparsamen Energieverbrauch. Wer jetzt meint, der Umwelt zuliebe sogar ganz auf die sogenannte „Weiße Ware“ verzichten zu müssen, der täuscht sich zum Glück. Manchmal ist es sogar sinnvoller, sich von einem Gerät helfen zu lassen. Beim Abspülen mit der Hand etwa wird dreimal so viel Wasser und doppelt so viel Strom verbraucht als mit einer Spülmaschine. Sehr viel sinnvoller ist es daher, in das richtige Haushaltsgerät zu investieren.

Doch Gerät ist nicht gleich Gerät. Ein moderner Induktionsherd benötigt beispielsweise rund 40 Prozent weniger Energie als ein konventioneller Elektroherd. Und auch innerhalb derselben Sparte kann es enorme Unterschiede geben. Dabei gilt die Faustregel: Je älter das Gerät ist, umso höher ist meist auch der Stromverbrauch. Denn in den letzten Jahren hat sich viel in der Hausgerätetechnik getan. Die Hersteller

haben auf das Bedürfnis nach Energiesparen reagiert und achten bei der Entwicklung neuer Produktserien auf hohe Effizienz. Und auch der Gesetzgeber war nicht untätig: Seit 1998 schon müssen elektrische Haushaltsgeräte mit einem einheitlichen Etikett versehen werden, das über den Energieverbrauch Auskunft gibt. Sie reichen von G (rot) für einen sehr hohen Energieverbrauch bis zur Klasse A (grün), die sparsam und damit umweltschonend arbeiten. Noch weiter ist man übrigens bei Kühl- und Gefriergeräten. Seit 2004 kennzeichnen dort die zwei neuen Energieeffizienzklassen A+ und A++ Geräte mit einem besonders niedrigen Stromverbrauch. Es lohnt sich also, beim Kauf auf das Label zu achten. Denn mit einem verbrauchsarmen Gerät lässt sich nicht nur Energie, sondern auch eine Menge Geld sparen.

Aber nicht nur das Gerät ist entscheidend, auch der richtige Umgang mit ihnen will gelernt sein. Wer ein paar einfache Regeln befolgt, stellt fest, wie viel Geld ihm am Ende des Jahres mehr im Portemonnaie bleibt – und tut der Natur gleichzeitig etwas Gutes.

OLIVER ARMKNECHT <

## Energiespartipps

- 1) Beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen.
- 2) Nach dem Ankochen die Temperatur des Herdes zurückdrehen.
- 3) Wasser im Wasserkocher erhitzen und nicht im Topf.
- 4) Die Backofentür nur im Notfall öffnen.
- 5) Speisen immer erst im Raum abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank kommen.
- 6) Den Kühlschrank nie in die Sonne oder neben den Herd stellen.
- 7) Regelmäßig den Kühlschrank abtauen. Die Eisschicht zieht mehr Strom.
- 8) Das Programm der Spülmaschine an den Inhalt und den Grad der Verschmutzung anpassen.

A vibrant green tree frog is perched on a large, smooth green leaf. The frog has large, dark eyes and a lighter green belly with white spots. In the background, a fern frond is visible against a soft, out-of-focus green backdrop.

Richtige Haushaltsgeräte und kleine Verhaltensänderungen helfen in der Küche Energie zu sparen. Schon beim täglichen Einkauf lässt sich der Energieverbrauch gut reduzieren und das Klima schützen – allein das Lagern und der Transport von Tiefkühlprodukten verbraucht mehr Energie, als dies mit frischen Lebensmitteln aus der Region der Fall ist.