



Energiespartipps

Wer achtsam mit seinem Energieverbrauch umgeht, kann Kosten sparen und leistet dabei einen Beitrag zum Umweltschutz. In unregelmäßigen Abständen wollen wir Ihnen einige Tipps für den privaten Haushalt zum Energiesparen geben. Dem einen oder anderen wird vieles bekannt vorkommen und sieht sich in seinem Handeln bestätigt. Für andere sind es vielleicht neue Inspirationen, die sich leicht im eigenen Haushalt umsetzen lassen.

TEIL 1 – Kochen und Backen

→ Achten Sie auf die richtigen Töpfe

- Der Kochtopf sollte immer passend zur Größe der Kochstelle gewählt werden, um keine Energie ungenutzt entweichen zu lassen und um die Hitze schnell und effizient im Kochtopf „einzufangen“.
- Das Kochgeschirr sollte einen ebenen Boden und einen gut schließenden Deckel haben. Selbst schräg aufliegende Deckel lassen so viel Wärme entweichen, dass bis zur dreifachen Menge Strom verbraucht wird.
- Der Schnellkochtopf spart Zeit und Strom, wenn Sie ihn für lang kochende Gerichte einsetzen.



→ So wenig wie möglich, so viel wie nötig

- Dünsten ist sparsamer als mit viel Wasser zu kochen. Vier Portionen Kartoffeln können mit geschlossenem Deckel mit einer Tasse Wasser gegart werden.
- Nach dem Ankochen rechtzeitig die Kochstelle auf kleinere Stufe zurückschalten oder mit der Automatikfunktion arbeiten.

- Nutzen Sie die Restwärme bei strahlungsbeheizten Kochzonen und Kochplatten. Beim Garen von Pellkartoffeln können Sie beispielsweise fünf bis zehn Minuten vor Ende der Gardauer ausschalten.
- Nur wenn nötig den Deckel heben. Über die Topföffnung entweicht reichlich Wärme, die Sie wieder zuführen müssen. Besser, Sie verwenden Glasdeckel.
- Der Wasserkocher ist beim Erhitzen von Wasser unschlagbar, was Schnelligkeit und auch Sparsamkeit angeht.

→ Auch im Backofen bringt die Restwärme viel

- Der Braten wird auch knusprig, wenn der Backofen etwa zehn Minuten vor Ende der Gardauer ausgeschaltet wird.
- Öffnen Sie die Backofentür nur, wenn es sein muss – sonst entweicht zu viel Wärme.

→ Den Backofen voll ausnutzen

- Nicht benötigte Bleche oder Zubehör vor dem Betrieb aus dem Ofen nehmen.
- Bietet der Backofen Umluft/Heißluft, dann nutzen Sie diese, um zum Beispiel auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen (z. B. Plätzchen).
- Vorheizen ist nicht immer nötig: Gebäck, Braten und Aufläufe gelingen auch, wenn sie in den kalten Backofen geschoben werden und erst dann eingeschaltet wird.
- Der Sonntagsbraten sollte erst ab einem Gewicht von einem Kilogramm im Backofen zubereitet werden, nehmen Sie ansonsten den Braten- oder Schnellkochtopf.

(Quelle: HEA – Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung e.V.)

Galerie Am Alten Gaswerk

bis 24.06.2022

Meine Welt in Schwarz-Weiß – Analog trifft Digital
Fotografien von Stefan Glaß, Olbernhau

Havariendienst – Telefon:

Strom: 037360 660055
Gas: 037360 660066
Wärme: 037360 660077
Abwasser: 037360 660022



Öffnungszeiten: Mo bis Fr 09:00 – 12:00 Uhr
Di und Do 13:00 – 18:00 Uhr

Abrechnungsangelegenheiten: Tel. 037360 660033
Technische Angelegenheiten: Tel. 037360 660044