



Tipp 16: Energiesparend kochen

Aufgabe

Beim Kochen kann durch richtiges Verhalten viel Energie gespart werden. Das Bewusstsein für den richtigen Energieeinsatz beim Kochen im Unterricht sollte gefördert werden.

Hintergrund

Energiesparen geht ganz leicht: Topf und Herdplatten passen zueinander, beim Kochen Deckel auf dem Topf lassen, Wassermenge im Wasserkocher auf benötigte Menge anpassen, Restwärme nutzen, z. B. beim Backofen.

Lösung

- zuständige Kolleginnen/Kollegen informieren/einbinden
- Bestandaufnahme in Küchenräumen durchführen
- Informationsaushang zum Energiesparen für die Küche erstellen
- in die Rezepte zu den Mengenangaben Topfgröße und Herdplattengröße, Wassermenge zum Kochen oder Abdeckung aufnehmen
- Schnellkochtöpfe verwenden
- Infos für zuständige Lehrkräfte erstellen und verteilen

Details

Wer 1,5 Liter Wasser in einem Topf mit Deckel auf einem Elektroherd erhitzt, spart 200 kWh pro Jahr im Gegensatz zur Verwendung eines Topfes ohne Deckel (www.klima-sucht-schutz.de, Stichwort: So kocht es sich besser).