

Mit welchem Kochfeld kocht man am klimafreundlichsten?

Aus der folgenden Abbildung können Sie sehen, wie hoch für unterschiedliche Kochfelder die Umweltbelastungen durch Treibhausgase bei der einzelnen Speisezubereitung sind.

Verglichen wurde, wie viel Energie jeweils benötigt wird, um 1,5 Liter Wasser im Topf ohne Deckel von 15 auf 90 Grad Celsius zu erhitzen, 600 Gramm Linseneintopf aus dem Kühlschrank auf 80 Grad Celsius zu erwärmen und anschließend 45 Minuten warm zu halten.*

* Quelle: In Anlehnung an Stiftung Warentest, Magazin "test" Nr. 8/2004

Für jedes Kochfeld ist angegeben, wie viel klimaschädliche Treibhausgase durch den jeweiligen Energieverbrauch entstehen. Beim Kochen mit Gas sind diese am geringsten. Lediglich beim Warmhalten von Speisen schneidet Gas schlechter ab.

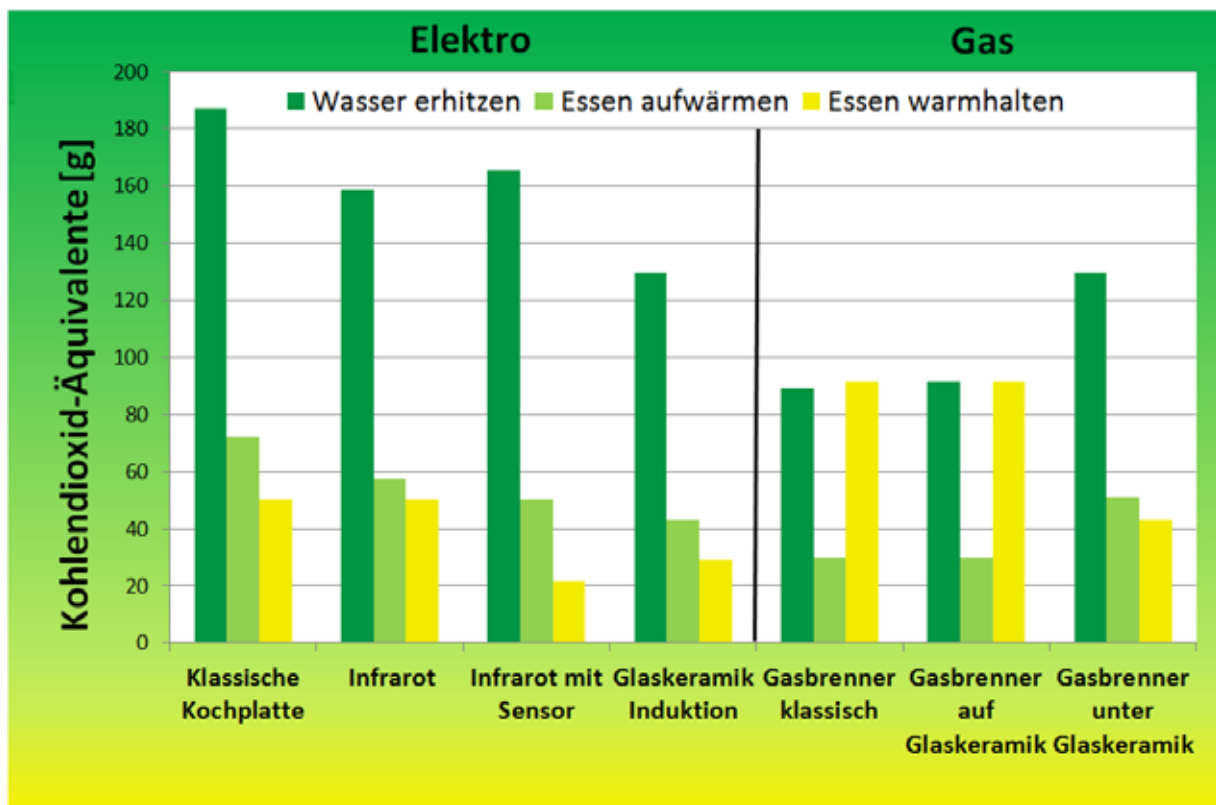


Abbildung 1 Kohlendioxidausstoß unterschiedlicher Kochfelder bei verschiedenen Funktionen

Berechnungen des Öko-Instituts, Verbrauchsangaben aus StiWa 08/2004. Annahmen: 1,5 Liter Wasser erhitzen im Topf ohne Deckel von 15 auf 90 Grad Celsius, 600 Gramm Linseneintopf aus dem Kühlschrank auf 80 Grad Celsius erwärmen und anschließend 45 Minuten warm halten; CO₂-Äquivalente: 720 g für eine kWh Strom und 270 g für eine kWh Gas.

Ihr Kochalltag sieht vermutlich etwas anders aus als oben beschrieben. Wahrscheinlich werden Sie häufiger Wasser erhitzen, zum Beispiel um Kartoffeln oder Nudeln zu kochen, und auch häufiger Essen aufwärmen als es über einen langen Zeitraum warm zu halten.

Um sich dem realen Kochverhalten mehr anzunähern, hat EcoTopTen die verschiedenen Nutzungen daher zueinander ins Verhältnis gesetzt.

Die Annahme: Es wird zwei Mal täglich Wasser erhitzt und Essen aufgewärmt und insgesamt 90 Minuten in der Woche das Essen warm gehalten. Folgende Abbildung zeigt die jährlichen Kohlendioxid-Äquivalente für diese Annahme.

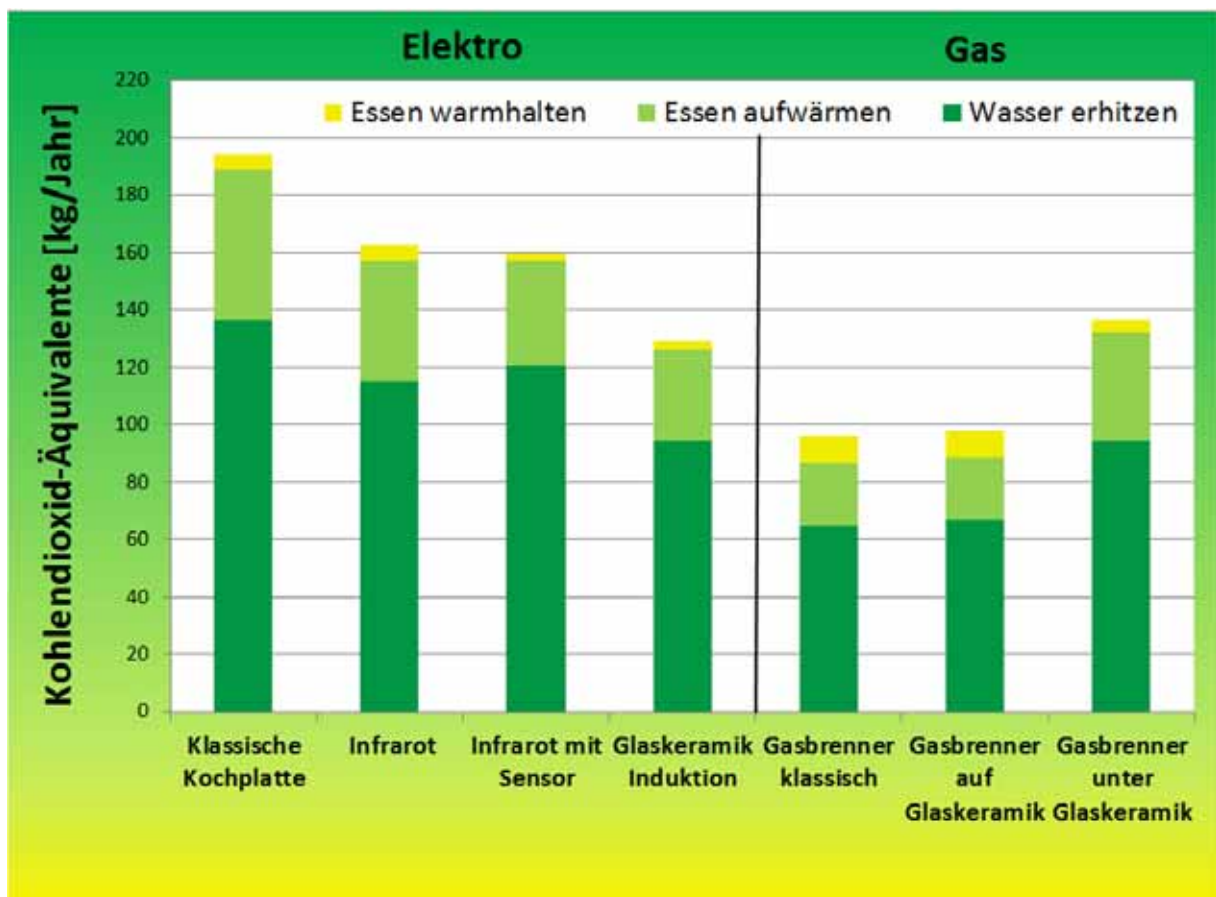


Abbildung 2 Jährlicher Kohlendioxidausstoß unterschiedlicher Kochfelder bei verschiedenen Funktionen

Berechnungen des Öko-Instituts, Verbrauchsangaben aus StiWa 08/2004. Annahmen: Zwei Mal täglich Wasser erhitzen, zwei Mal Täglich Essen aufwärmen und 90 Minuten Essen warm halten in der Woche; CO₂-Äquivalente: 720 g für eine kWh Strom und 270 g für eine kWh Gas.

Bei diesem Vergleich sehen Sie, dass Kochen mit Gas die wenigsten Treibhausgase verursacht. Doch auch Induktionskochfelder schneiden gut ab – sie liegen ungefähr gleichauf mit den Gasbrennern unter Glaskeramik.

Übrigens: Aus Kostensicht schneidet der Betrieb von Gasbrennern immer am besten ab. Der Grund: Gas ist günstiger als Strom.

Auf der folgenden Abbildung werden die Unterschiede von Glaskeramikkochplatten zur gusseisernen Kochplatte für die oben beschriebenen Kochvorgänge detaillierter dargestellt:

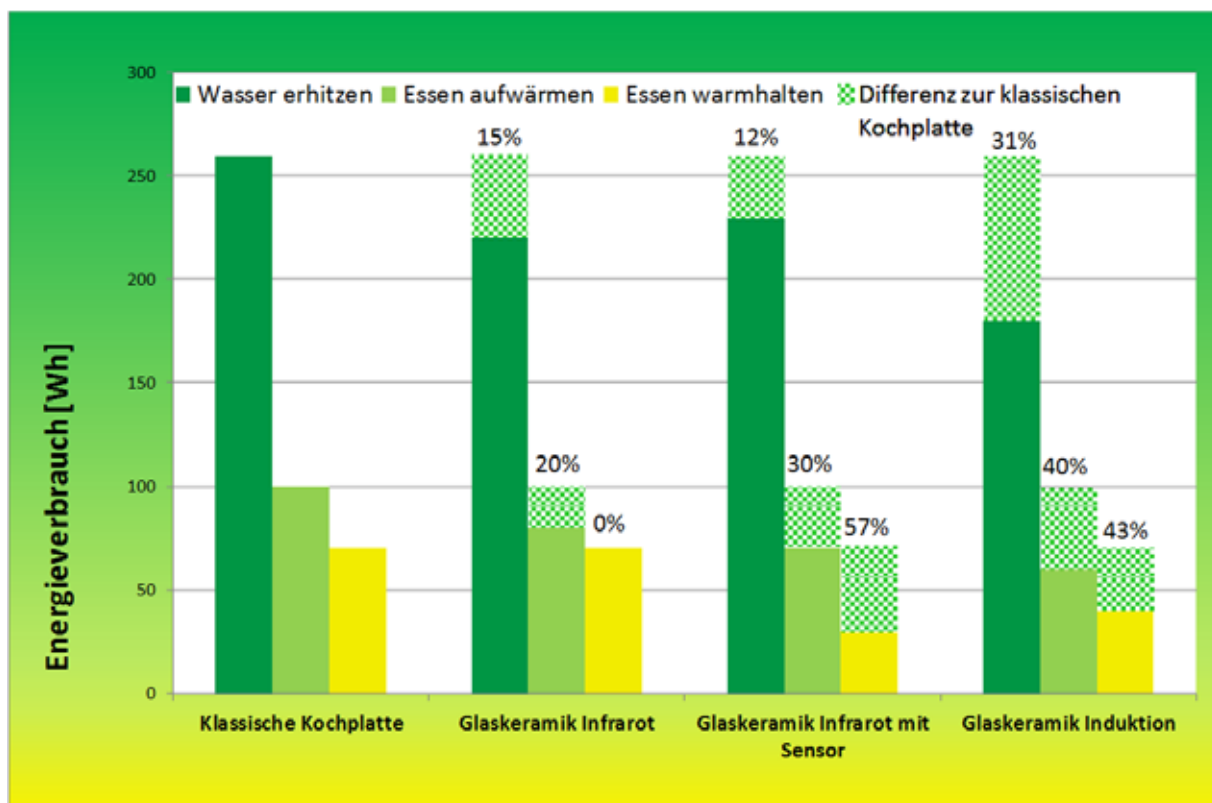


Abbildung 3 Stromverbrauch unterschiedlicher elektrischer Kochfelder bei verschiedenen Funktionen

Berechnungen des Öko-Instituts, Verbrauchsangaben aus StiWa 08/2004. Annahmen: 1,5 Liter Wasser erhitzen im Topf ohne Deckel von 15 auf 90 Grad Celsius, 600 Gramm Linseneintopf aus dem Kühlschrank auf 80 Grad Celsius erwärmen und anschließend 45 Minuten warm halten.