

**Klima-Spartipp des Monats Juli /August:** Ein Topf ohne Deckel, ist wie ein Fass ohne Boden

Wird Essen auf dem Herd in einem Topf ohne Deckel erhitzt, dauert es sehr viel länger bis dieses warm wird. Durch die längere Zeit des Erhitzens, wird so deutlich mehr Energie benötigt. Am offensichtlichsten wird dieser Effekt beim Erhitzen von Nudelwasser, denn ohne Deckel auf dem Topf, geht es eine halbe Ewigkeit, bis das Wasser endlich zu kochen beginnt. Außerdem ist es auch wichtig, dass die Topfgröße und die Größe der Herdplatte zueinander passen. Wer einen für die Herdplatte zu großen oder zu kleinen Topf verwendet, braucht ebenfalls unnötig viel Energie.

Beim Beachten des Dreiklangs aus größenmäßig zueinander passender Herdplatte, Topf und Deckel, wird laut KEA Klimaschutz- und Energieagentur Baden-Württemberg GmbH (KEA BW) bis zu zwei Drittel weniger Energie beim Kochen benötigt. Bei einem Elektroherd lassen sich so schwuppdiewupp bis zu 200 kWh Strom im Jahr einsparen.

*Es heißt ja schließlich auch nicht ohne Grund, auf jeden Topf passt ein Deckel.*

Noch passender wäre hier allerdings die Formulierung, auf jede Herdplatte passt ein Topf und auf jeden Topf ein Deckel. Für ein Sprichwort wäre dieser Text aber vermutlich doch etwas arg kompliziert und lang.

Weitere Energie beim Kochen lässt sich bei einem Elektroherd sparen, wenn beim Kochen bereits einige Minuten vor Ende der Kochzeit der Herd ausgeschaltet und die Restwärme genutzt wird.

Beim Herausfinden des optimalen Ausschaltzeitpunkts gilt das Motto: *Probieren geht über Studieren.*

Florian S. Roth  
Gemeinden Baienfurt, Baidt und Berg  
Koordinator für eine klimaneutrale Kommunalverwaltung -  
gefördert durch das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg

Mobil: 0157 80661690  
klima@b-gemeinden.de