



Newsletter

Umwelt Kochen

Ausgabe September 2011



Energiespender Essen - Energiefresser Kochen

Ein feines Essen erquickt, gibt Energie und hält den ‚Lebensmotor‘ am Laufen. In Urzeiten wurde die meiste Zeit für die Essenssuche und Verarbeitung verwendet. So gesund und energiefreundlich Rohkost auch ist, alleine reicht sie i.R. nicht aus, um uns zu ernähren. Und da gekochte und verarbeitete Bohnen, Kartoffeln oder Fleischprodukte nicht nur besser schmecken, sondern auch bekömmlicher sind, braucht es für die Zubereitung und Verarbeitung Energie.



Die Palette an Küchengeräten und vorgefertigten Mahlzeiten ist in den letzten Jahren immer breiter geworden und ihre Möglichkeiten vielfältiger. Nur eines ist geblieben: Sie benötigen immer noch Strom. Die Koch- und Kühlgeräte sind verantwortlich für den grössten Teil des Haushaltstromverbrauches. Mit der Wahl des richtigen Gerätes und der richtigen Zubereitung lässt sich sehr viel Energie und Geld sparen.

Tipp: Nudeln kurz aufkochen und neben der Platte zugedeckt ca. 20 Min. stehen lassen. Auf derselben Platte das klein (!) geschnittene Gemüse kochen. Perfektes Timing!

Infos aus der PKW-Umweltküche

In der Klinikküche kann es ganz schön heiss werden. Erhitzte Platten, dampfende Töpfe, brutzelnde Speisen treiben die Temperatur rasch in die Höhe. Kein Wunder, dass man sich da Gedanken macht, wie man die Temperatur reduzieren kann. Kaum war unser Umweltteam entstanden, kam das Küchenteam auch schon mit der Frage auf

uns zu, wie sie in der Küche Energie sparen könnten.

Und so sind als erste Umweltschutzmassnahmen in der Klinik über 30 Energiespartipps für die Küche entstanden.

Genug, um jeden Tag wieder etwas Neues umzusetzen. Sei es beim Kochen, Backen, Abwaschen oder Kühlen.

Statt alle Kochherde, Ventilatoren, Friteusen und Spülmaschinen zu Hause zu überwachen, erledigt das unsere PKW-Umweltküche für uns!



Natürlich geniessen im Restaurant.

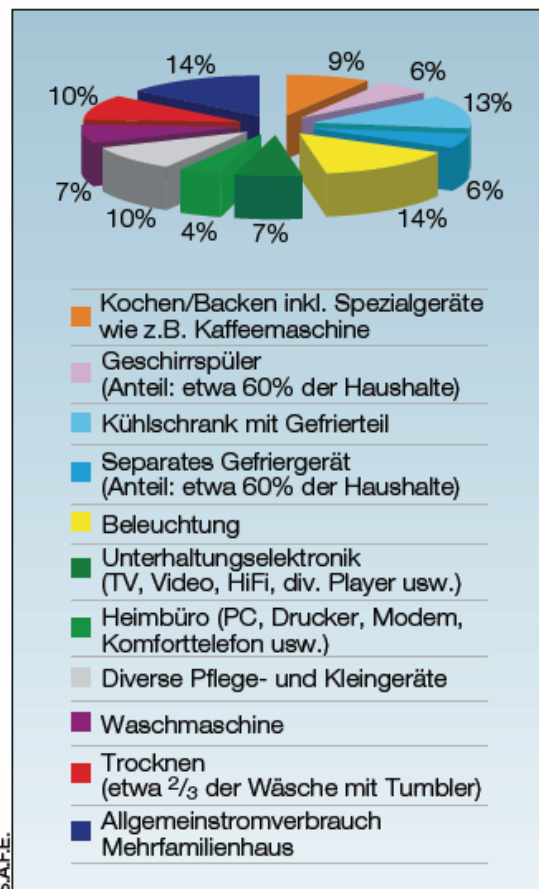


Bild 2 Aufteilung des typischen Haushalt-Stromverbrauchs im Mehrfamilienhaus. Total 3500 kWh.