

02.04.2012 - 08:30 Uhr

75 Prozent Strom sparen beim Ostereierkochen

Zürich (ots) -

Über 900 Millionen Schaleneier verspeisen Schweizerinnen und Schweizer jährlich - und verschleudern beim Kochen unnötig Energie. Der WWF hat getestet, wie sich Eier am energiesparendsten hartkochen lassen. Nicht nur an Ostern.

Alt Bundesrat Adolf Ogi demonstrierte vor über 20 Jahren am Schweizer Fernsehen vor einem Millionenpublikum seine legendäre Eierkochmethode. Er warb damit für ein energieeffizientes Kochen. Der WWF und die Elektrizitätswerke des Kantons Zürich wollten wissen, ob die Ogi-Methode auch im Zeitalter von Induktionsherden noch funktioniert. Sie liessen deshalb vom Testzentrum SALT (Swiss Alpine Laboratories for Testing Energy Efficiency) sieben Eierkoch-Methoden untersuchen. Fazit: Die effizienteste Methode braucht gegenüber der ineffizientesten rund viermal weniger Energie (siehe Grafik).

An die Spitze schaffte es der Eierkocher. Er muss nur eine winzige Menge Wasser erhitzen und stellt sofort ab, sobald diese verdampft ist. Hart auf den Fersen folgt die Ogi-Methode: zwei Fingerbreit Wasser, Deckel auf die Pfanne. Wenn das Wasser ordentlich sprudelt, Herd ausschalten und Restwärme nutzen. Sowohl mit dem Induktionsherd als auch auf Glaskeramik schafften es diese zwei Varianten aufs Siebertreppchen. Wobei die Ogi-Methode auf dem Induktionsherd mangels Restwärme angepasst werden muss: Der Herd muss auf der niedrigsten Stufe eingeschaltet bleiben.

Die ineffizienteste, aber vermutlich am häufigsten angewendete Methode ist jene, bei der die Eier mit Wasser bedeckt sind und ohne Pfannendeckel gekocht werden: Der Energieverbrauch ist hier um das Dreieinhalb- bis Vierfache höher als beim Eierkocher, unabhängig von Glaskeramik, Induktion oder Gussplatte. "Leider empfehlen die meisten Kochbücher immer noch die ineffizienteste Methode mit viel Wasser und offenem Deckel", sagt Jennifer Zimmermann vom WWF Schweiz. Über 900 Millionen Schaleneier verspeisen Schweizer jährlich. Mit den effizientesten Methoden könnten sie den Stromverbrauch fürs Ostereierkochen um etwa 75 Prozent senken. So einfach kann Energiesparen sein - wir wünschen frohes Eiertütschen!

Grafik: Über 900 Millionen Schaleneier verspeisen Schweizerinnen und Schweizer jährlich - und verschleudern beim Kochen unnötig Energie. Der WWF hat getestet, wie sich Eier am energiesparendsten hartkochen lassen. Nicht nur an Ostern.

Alt Bundesrat Adolf Ogi demonstrierte vor über 20 Jahren am Schweizer Fernsehen vor einem Millionenpublikum seine legendäre Eierkochmethode. Er warb damit für ein energieeffizientes Kochen. Der WWF und die Elektrizitätswerke des Kantons Zürich wollten wissen, ob die Ogi-Methode auch im Zeitalter von Induktionsherden noch funktioniert. Sie liessen deshalb vom Testzentrum SALT (Swiss Alpine Laboratories for Testing Energy Efficiency) sieben Eierkoch-Methoden untersuchen. Fazit: Die effizienteste Methode braucht gegenüber der ineffizientesten rund viermal weniger Energie (siehe Grafik).

An die Spitze schaffte es der Eierkocher. Er muss nur eine winzige Menge Wasser erhitzen und stellt sofort ab, sobald diese verdampft ist. Hart auf den Fersen folgt die Ogi-Methode: zwei Fingerbreit Wasser, Deckel auf die Pfanne. Wenn das Wasser ordentlich sprudelt, Herd ausschalten und Restwärme nutzen. Sowohl mit dem Induktionsherd als auch auf Glaskeramik schafften es diese zwei Varianten aufs Siebertreppchen. Wobei die Ogi-Methode auf dem Induktionsherd mangels Restwärme angepasst werden muss: Der Herd muss auf der niedrigsten Stufe eingeschaltet bleiben.

Die ineffizienteste, aber vermutlich am häufigsten angewendete Methode ist jene, bei der die Eier mit Wasser bedeckt sind und ohne Pfannendeckel gekocht werden: Der Energieverbrauch ist hier um das Dreieinhalb- bis Vierfache höher als beim Eierkocher, unabhängig von Glaskeramik, Induktion oder Gussplatte. "Leider empfehlen die meisten Kochbücher immer noch die ineffizienteste Methode mit viel Wasser und offenem Deckel", sagt Jennifer Zimmermann vom WWF Schweiz. Über 900 Millionen Schaleneier verspeisen Schweizer jährlich. Mit den effizientesten Methoden könnten sie den Stromverbrauch fürs Ostereierkochen um etwa 75 Prozent senken. So einfach kann Energiesparen sein - wir wünschen frohes Eiertütschen!

Grafik: http://assets.wwf.ch/downloads/2012_04_02_mm_ostereierkochen_grafik_d.pdf

((Box)) Tipps fürs Ostereierkochen: - Immer Deckel auf die Pfanne - Die Herdplatte sollte nicht grösser als das Kochgeschirr sein - Zwei Finger breit Wasser reichen, Eier müssen nicht gedeckt sein - Bei konventionellen Herden Restwärme ausnutzen, bei Induktion auf kleinster Stufe fertig kochen.

Kontakt:

Jennifer Zimmermann, Projektleiterin Konsum, WWF Schweiz, 079 778 51 01, jennifer.zimmermann@wwf.ch

Priska Laïäda, Mediensprecherin, Elektrizitätswerke des Kantons Zürich, 058 359 52 99, medienstelle@ekz.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017820/100715986> abgerufen werden.