

Energiespartipp Engelberg 2026

Energiesparen in der Küche

Durch kleine Veränderungen im Küchenalltag lassen sich spürbar Energie – und oft auch Zeit – einsparen.

Mit Deckel kochen:

Ein passender Deckel hält die Wärme im Topf, das Wasser kocht schneller und es wird deutlich weniger Energie verbraucht. Noch effizienter ist es, Wasser im Wasserkocher zu erhitzen.

Backofentür geschlossen halten:

Öffnen Sie den Backofen während der Backzeit möglichst nicht. Schon kurzes Öffnen lässt die Temperatur um mehrere Grad abfallen – das Gerät muss danach wieder aufheizen, was unnötig Energie kostet.

Restwärme nutzen:

Herdplatten und Backofen können einige Minuten vor Ende der Koch- oder Backzeit ausgeschaltet werden. Die Restwärme reicht bei vielen Gerichten problemlos aus, um das Essen fertig zu garen (z. B. beim Eierkochen mit der Ogi-Methode).

Kühlgeräte optimal einstellen:

Stellen Sie den Kühlschrank auf 7 ° C und den Gefrierschrank auf –18 ° C ein. Das reicht völlig aus und spart Energie. Zudem gilt: Je voller das Gerät, desto stabiler die Temperatur und desto geringer der Verbrauch.



Energiestadt

Engelberg

Obwaldner Gemeinden –
Nachhaltig vorwärts