

Energiespartipp Engelberg 2026

Regional geniessen

Der Energieaufwand für Produktion, Transport und Lagerung von Lebensmitteln kann stark variieren – je nach Herkunft, Saison und Anbaumethode. So verbrauchen beispielsweise Winter-Erdbeeren aus beheizten Gewächshäusern rund zehnmal so viel Energie wie saisonale Erdbeeren aus der Region.

Saisonal und regional geniessen:

Passen Sie Ihren Speiseplan der Jahreszeit an. Regionale und saisonale Produkte enthalten weniger „graue Energie“ und sind häufig frischer. Bevorzugen Sie einheimisches Gemüse aus dem Freiland statt Ware aus dem Treibhaus.

Fleisch bewusst wählen:

Kaufen Sie nur so viel Fleisch, wie Sie wirklich benötigen. Fleisch ist nicht nur teuer, sondern auch besonders energieintensiv in der Herstellung. Weggeworfenes Fleisch bedeutet daher einen hohen finanziellen und ökologischen Verlust. Auch die Lagerung im Tiefkühler verbraucht Energie und kann die Qualität beeinträchtigen.

Neues ausprobieren:

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Küche, indem Sie weniger übliche Fleischstücke, neue Zutaten oder pflanzliche Alternativen, wie beispielsweise Edelpilze, ausprobieren. So entdecken Sie spannende Gerichte und entlasten gleichzeitig Klima und Budget.

Quelle: <https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdrucke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>



Energiestadt

Engelberg

Obwaldner Gemeinden –
Nachhaltig vorwärts