

Tauwetter...

Wird der Reif an den Innenwänden des Kühlschranks dicker oder bildet sich eine Eisschicht, erhöht sich der Stromverbrauch des Kühlschranks. Eine Vereisung von 5 mm erhöht den Stromverbrauch Ihres Kühlschranks um 30 %. Das macht selbst bei einem modernen Gerät der Klasse A+++ zehn Euro im Jahr aus. In diesem Fall sollte man es abtauen. Der Dauerbetrieb vergletschertes Kühlgerätes verursacht 30 Kilogramm CO₂ pro Jahr und lässt dafür anderswo echte Gletscher schmelzen.

...oder Dauerfrost?

Die optimale Kühlschranktemperatur liegt bei 7°C. Bei Kühlschränken ohne Thermometer entspricht das meist den niedrigen Stufen 1 oder 2. Viele Geräte sind zu kalt eingestellt. Als Faustregel gilt: Wenn die Butter nicht streichfähig ist, ist der Kühlschrank zu kalt. Für den Gefrierbereich liegt die ideale Temperatur bei -18 Grad. Ein Grad mehr bedeutet in etwa sechs Prozent mehr Stromverbrauch.

Was Sie tun können:

- Den Kühlschrank nicht zu lange öffnen.
- Temperatur regulieren: 7°C im Kühlschrank und -18°C im Gefrierfach reichen aus.
- Keine warmen Speisen hineinstellen.
- Kühlschränke nicht in die Nähe von Wärmequellen (z. B. Herd) stellen und nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Der Reif von Lebensmitteln verbraucht Energie, daher die Lebensmittel gut verpacken.
- Wenn Sie in den Urlaub fahren, können Sie den Kühlschrank auf die niedrigste Stufe stellen.
- Kühlschrank regelmäßig auswischen.

Kühlschrank abtauen - so geht's:

- Tauen Sie Ihren Kühlschrank regelmäßig ab. Vor allem bei älteren Modellen empfiehlt sich diese Maßnahme etwa zwei Mal im Jahr.
- Einige Kühlschränke sind heute mit einer sog. No-Frost-Funktion ausgestattet. So entfällt lästiges Abtauen, allerdings verbraucht die Funktion zusätzlich Energie. Sie ist daher nur dann sinnvoll, wenn durch häufiges Öffnen des Gefrierfachs verstärkt Feuchtigkeit eintritt.

TIPP: Kühlschrank mit geringem Stromverbrauch kaufen!

Überlegen Sie vor dem Kauf wie groß der künftige Kühlschrank sein soll. Als Richtwert gelten 60 Liter pro Person. Je größer das Kühl- und insbesondere das Gefriervolumen desto größer ist in der Regel auch der Stromverbrauch. Innerhalb der Effizienzklassen gibt es große Unterschiede beim Stromverbrauch. Wichtig: Bei separatem Gefriergerät ist ein Gefrierfach im Kühlschrank überflüssig.

Quellen: www.co2online.de, www.energie-tipp.de, www.utopia.de



**Landratsamt Nürnberger Land
Klimaschutzmanagement**
Waldluststraße 1
91207 Lauf a. d. Pegnitz
Telefon 09123 950 6239
Telefax 09123 950 8004
t.paulus@nuernberger-land.de
www.nuernberger-land.de

Ein Blick zurück – und nach vorn!

Bereits in der Antike wurde Natureis verwendet um Lebensmittel länger haltbar zu machen. Die Beschaffung des Eises war mühselig und von etlichen äußeren Einflüssen abhängig. Da haben wir es heute schon sehr viel einfacher: Kühlschrank auf, Ware rein, Kühlschrank zu. Mit der Erfindung des Kühlschranks 1876 sowie des Tiefkühlverfahrens 1930 haben sich unsere Lebensmittelgewohnheiten stark verändert. Konservierungsmethoden, wie das Zuckern, Abkochen, Dörren, Trocknen, Räuchern oder Pökeln traten zunehmend in den Hintergrund. Frischwaren und Tiefkühlkost sind jederzeit im Supermarkt verfügbar und können problemlos zu Hause gelagert werden. Der Kühlschrank wurde schnell zum Standardzubehör der Küche, aus der er heute nicht mehr wegzudenken ist. Eine Selbstverständlichkeit. Und das ist gut so.

Nur in den 90-er Jahren rückte der Kühlschrank noch einmal kurz in den Fokus der Öffentlichkeit, als die Gefährlichkeit der FCKW-haltigen Kühlmittel bekannt wurde. Das Problem wurde gelöst und der Kühlschrank verschwand wieder in der Anonymität.

Wir möchten diesem verlässlichen Partner im Haushalt hier einmal von einer ganz anderen Seite Aufmerksamkeit zukommen lassen:

Wir blicken auf den **Stromverbrauch**.

Wissen Sie wie viel Strom ihr Kühlschrank pro Jahr verbraucht?

Ein Kühlschrank läuft im Dauerbetrieb, Tag und Nacht. Die Strommenge, die er dabei verbraucht, ist abhängig von verschiedenen Faktoren. Ganz allgemein kann man sagen, dass Kühlen und Gefrieren für durchschnittlich ein Viertel des privaten Stromverbrauchs verantwortlich ist.

Genauere Werte können Sie z. B. über den KühlCheck unter www.co2online.de im Internet ermitteln. Dort gibt es nicht nur den Stromverbrauch Ihres alten Kühlschranks. Sie erfahren auch, ob sich dessen Austausch lohnt und welches neue Gerät für Sie in Frage kommt. Es muss aber nicht immer gleich ein Neukauf sein. Auch ganz einfache Dinge, die kein Geld kosten können helfen Geld, Strom und CO₂ zu sparen.

Das halbe Leben

Manchmal hilft bereits ein wenig Ordnung: „Was koch ich denn heute? - Mal schauen, was noch da ist“. Langes Sinnieren und Suchen bei geöffneter Kühlschranktür kostet nicht nur Nerven. Denn jedes Mal, wenn die Kühlschranktür aufgeht, entweicht Kälte. Für die Kompensation braucht der Kühlschrank viel Energie und sorgt für zusätzliche Emissionen. Es kann also hilfreich sein, gleich nach dem Einkauf beim Einräumen für Ordnung zu sorgen. Ist beispielsweise der Joghurt immer an der gleichen Stelle zu finden, müssen Sie gar nicht erst lange bei geöffneter Kühlschranktür suchen. Außerdem behalten Sie so den Überblick bei der Vorratshaltung.

Alles hat seinen Platz

Genau wie die Erde verfügt auch der Kühlschrank über verschiedene Klimazonen. Warme Luft steigt auch im Kühlschrank nach oben.

- **8°C im obersten Fach für Käse & Co.**

Das oberste Fach ist gut geeignet für Käse, gut verpackte Speisereste, Geräuchertes und rohen Schinken.

- **5°C im mittleren Fach für frische Milchprodukte**

Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Sahne, aber auch geöffnete Obst- und Gemüsegläser gehören hier hin.

- **2°C im unteren Fach für Fleisch und Fisch**

Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch am besten hier aufbewahren.

- **8°C in den Frischefächern für Obst & Gemüse**

Unter der Glasplatte sind Obst wie Aprikosen, Beeren oder Kirschen und Gemüse wie Blattsalate, Spinat, Karotten, Sellerie und Spargel gut aufgehoben.

Nicht in den Kühlschrank gehören:

Südfrüchte (Mangos, Bananen und alle Zitrusfrüchte) da sonst nur unnötig braune und wässrig-glasige Stellen entstehen.

Stark wasserhaltiges Gemüse (Gurken, Paprika, Zucchini und Tomaten) verlieren unnötig an Aroma durch die Kühlung.

Auch Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln mögen keine niedrigen Temperaturen und fangen unter Umständen schneller zu keimen an. Lagern Sie diese besser im Keller oder in einem dunklen Topf.