



Energiesparen an Weihnachten

12



©Pixabay

Zum Glück gibt es auch Weihnachtsgerichte, die ohne Backofen auskommen. Warum probieren Sie dieses Jahr kein nachhaltiges oder vegetarisches Weihnachtsmenü aus? Es gibt viele leckere und festliche Rezepte mit regionalen und saisonalen Zutaten.

Als Beispiel für ein ökologisches Weihnachtsfestmahl empfehlen wir Ihnen folgendes drei Gänge Menü.

Die traditionelle Weihnachtsgans benötigt je nach Zubereitungsart bis zu 9 kWh Energie, um im Backofen vor sich hinzuschmoren.

Bei niedrigerer Temperatur lässt sich der Verbrauch zwar auf 6,5 kWh reduzieren. Doch effizienter ist und bleibt die Herdplatte.

