

eza!-energietipp

Teewasser muss nicht kochen

Wer sein Teewasser im Wasserkocher statt im Topf auf der Herdplatte warm macht, spart Energie. Der Einspareffekt lässt sich noch steigern, wenn der Tee aufgegossen wird, bevor das Wasser im Wasserkocher kocht. Übrigens schmeckt der Tee dann auch besser. Denn ein Großteil der Geschmacksstoffe verdampft im Moment des Aufgießens mit kochendem Wasser, der Tee schmeckt dann fade. Experten raten beispielsweise zu 70 Grad heißem Wasser bei grünem Tee. Beim Kauf eines neuen Wasserkochers empfiehlt es sich deshalb, auf ein Modell mit Temperaturvorwahl oder -anzeige umzusteigen.

Weitere Energietipps gibt es bei den Energieberatern des Energie- und Umweltzentrums Allgäu (eza!) unter 0831 9602860 oder im Internet unter www.eza.eu.

veröffentlichung honorarfrei, bitte senden Sie ein belegexemplar an eza!

ihr ansprechpartner: martin sambale, eza!, energie- & umweltzentrum allgäu
tel 0831 960286-20 fax 0831 960286-29
www.eza.eu sambale@eza.eu