

# WOODYS TIPP



*Spare Energie und lass die Schmetterlinge tanzen.*

## SO GEHT'S

Rund zwei Drittel des gesamten Energiebedarfs im Haushalt werden für das Heizen aufgewendet. Hier lässt sich einiges sparen. Nicht jeder Raum muss die gleiche Temperatur aufweisen. Das Schlafzimmer kann kühler sein als der Wohnbereich oder das Büro. Wer zu kühl hat, kann einen Pullover anziehen, statt die Heizung hochzudrehen. Abstellräume und Korridore müssen gar nicht geheizt werden. Heizkörper sollten nicht von Möbeln oder Vorhängen verstellt werden. Wenn Roll- und Fensterläden nachts geschlossen sind, kühlen die Räume weniger aus. Mehrmals am Tag kurz zu lüften kühlt die Räume ebenfalls weniger aus als wenn ein Fenster dauerhaft gekippt ist. Und: Wenn du übers Wochenende oder für die Ferien wegfährst, kannst du die Heizung herunterdrehen. Sparpotenzial gibt es auch beim Verbrauch von Warmwasser. Duschen statt baden ist deutlich sparsamer. Wer ausserdem eine Sparduschbrause oder einen Sparaufsatz auf dem Wasserhahn nutzt, senkt den Wasserverbrauch. Um die Hände zu waschen, muss man kein warmes Wasser nutzen.

**DA GEHT DOCH NOCH MEHR!**

# WOODYS TIPP



*Spare Energie und lass die Schmetterlinge tanzen.*

## SO GEHT'S

Setze die Küchengeräte clever ein. Ein moderner Geschirrspüler, der gefüllt ist, verbraucht weniger Wasser als ein Abwasch von Hand. Die Waschmaschine sollte ebenfalls gänzlich gefüllt sein. Ein besonderes Eco-Programm braucht zwar länger, benötigt aber total weniger Strom und Wasser.

Apropos Geräte: Wer Computer, Drucker, Fernseher und WLAN ganz ausschaltet und nicht im Standby-Modus belässt, spart Energie. Stecke die Geräte an eine schaltbare Steckerleiste ein, dann machst du sie mit einem Handgriff aus. LED-Lampen sorgen für eine effiziente Beleuchtung. Die Aussenbeleuchtung oder die Lampen im Treppenhaus können mit Minuterie oder Bewegungsschalter gesteuert werden.

In der Küche gibt es einige Geräte, die viel Strom benötigen, beispielsweise der Backofen. Vorheizen ist selten nötig und gegen Ende der Backzeit kann die Restwärme genutzt werden. Bereite heisses Wasser im Wasserkocher zu, nicht auf dem Kochherd. Im Kühlschrank reichen fünf bis sieben Grad für die Kühlung der Lebensmittel.

**DA GEHT DOCH NOCH MEHR!**