

## Klimaschonend durch die kalte Jahreszeit

## Tipps zum Energiesparen im Winter

**Der Winter ist die Zeit, in der in den Haushalten am meisten Energie verbraucht wird. Das Licht brennt schon früher, vielleicht macht man es sich auch häufiger vor dem Fernsehapparat gemütlich. Aber vor allem wird geheizt – meist mit teurem Öl oder Gas. Doch es gibt Möglichkeiten zum Sparen. Auch Autofahrer können einen Beitrag leisten.**

Mit ein paar einfachen und vergleichsweise günstigen Maßnahmen kann man im Winter den eigenen Energieverbrauch reduzieren. Dadurch schont man nicht nur die Umwelt und verringert den Ausstoß von Kohlendioxid. Auch die Kosten hat man schnell wieder eingespielt und spart dadurch Geld. Und das, ohne auf den gewohnten Komfort zu verzichten!

**1. Heizungsrohre dämmen**

In einem durchschnittlichen Einfamilienhaus sind rund 20 Meter Warmwasserrohre nicht gedämmt. Dadurch geht eine ganze Menge wertvoller Energie verloren. Doch das kann man ganz einfach selbst ändern und die Rohre mit wenig Aufwand isolieren. Das nötige Material gibt es für 50 bis 200 Euro im Baumarkt. So lassen sich im Schnitt 1.000 Kilogramm Kohlendioxid und Kosten in Höhe von 315 Euro pro Jahr vermeiden. Die Maßnahme rechnet sich also meist innerhalb nur eines Jahres. Eine Anleitung gibt es auf: [www.co2online.de](http://www.co2online.de).

**2. Heizungspumpe tauschen**

Alte Heizungspumpen verbrauchen unnötig viel Strom. Eine hocheffiziente Pumpe kostet inklusive Einbau durchschnittlich 300 Euro. Damit lassen sich fast 190 Kilogramm Kohlendioxid pro Jahr und rund 100 Euro einsparen. Es dauert also im Schnitt nur drei Jahre, bis sich der Pumpentausch rechnet. In Filderstadt gab es in 2015 ein Programm, das den Austausch von alten Heizungspumpen förderte. Das besagte Förderprogramm ist ausgelaufen, jedoch gibt es seit 2016 ein



*Eine warme Wohnung im Winter: Einige Tipps helfen, um mit niedrigen Investitionskosten Heizenergie zu sparen.  
Foto: Pixabay*

Förderprogramm vom Bund. Informationen zur Bundesförderung der Heizungsoptimierung erhalten Sie unter folgender Adresse: [www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Heizungsoptimierung/heizungsoptimierung\\_node.html](http://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Heizungsoptimierung/heizungsoptimierung_node.html).

**3. Hydraulischer Abgleich**

Mit einem hydraulischen Abgleich wird die Heizanlage optimal auf das Gebäude eingestellt. So gelangt genügend Warmwasser zu jedem einzelnen Heizkörper – nicht zu viel und nicht zu wenig. Die Kosten liegen bei etwa 690 Euro. Die Kohlendioxidemissionen sinken im Schnitt um fast 300 Kilogramm, die Heizkosten um 90 Euro pro Jahr. So rechnet sich der hydraulische Abgleich innerhalb von acht Jahren. Auch für den hydraulischen Abgleich fördert der Bund 30 Prozent der Kosten.

**4. Scheibe gegen Eis abdecken**

Am Schluss noch ein Tipp für Autofahrer. Viele Autofahrer lassen den Motor ihres Autos schon einige Zeit vor dem Abfahren warmlaufen, sodass das Auto bereits vorgewärmt ist und man nicht kratzen muss. Dies kostet jedoch unnötig Sprit: Die Scheibe kann mit einer handelsüblichen Plane oder einem Karton abgedeckt werden. Dadurch braucht man an eiskalten Tagen weniger zu kratzen. Übrigens ist es nicht erlaubt, den Motor warmlaufen zu lassen. Wer erwischt wird, zahlt zehn Euro Strafe. Auch dem Motor tut es nicht gut, denn das Warmlaufen erhöht den Verschleiß. Im Sommer kann dieselbe reflektierende Folie übrigens gut genutzt werden, um an heißen sonnigen Tagen die Scheibe abzudecken, wodurch sich das Auto weniger aufheizt. (tk)

## KLIMATIPP DES MONATS



*Foto: Pixabay*

**Schokolade ohne Plastik- und Aluverpackung**

Im November heißt es: „Sei dabei: Filderstadt macht plastikfrei!“. Schokolade ist oft in Plastik verpackt und wenn nicht, dann in Alufolie, dessen Herstellung viel Energie kostet. Aus drei einfachen Zutaten, die auch ohne Plastikverpackung zu kaufen sind, kann man selbst Schokolade machen: Man schmilzt Kokosfett bei niedriger Temperatur in

einem Wasserbad, rührt dann etwa ein Drittel der Menge Kakaopulver unter und süßt mit Agavensirup nach Belieben. Eventuell können Gewürze oder Nüsse hinzugefügt werden. Je länger gerührt wird, desto besser die Konsistenz. Danach gießt man es in eine passende Form, lässt es abkühlen und stellt es zwei Stunden in den Kühlschrank. Fertig! (mb)