

Energiespartipp 2022/1

Graue Energie sparen



Bis ein Gerät in Betrieb genommen, ein Produkt genutzt oder ein Nahrungsmittel konsumiert werden kann, wird viel Energie benötigt. Die Energie für vor- und nachgelagerte Prozesse (z.B. Rohstoffabbau, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Entsorgung) wird „Graue Energie“ genannt. Die Graue Energie geht oft mit einem entsprechenden CO₂-Ausstoss einher. Wird sie eingespart, wird immer auch Klimaschutz betrieben.

Bei vielen elektrischen Geräten ist die Graue Energie viel grösser als die Betriebsenergie. Die Graue Energie beispielsweise eines Handys ist bei einer durchschnittlichen Nutzung von 18 Monaten 150-mal grösser als die im Betrieb angefallene Energie. Geräte sollen folglich in der Regel so lange wie möglich betrieben werden.

Reparieren statt entsorgen

Ausnahmen sind alte elektrische Geräte, wie zum Beispiel über 10 Jahre alte Waschmaschinen, bei welchen die Betriebsenergie grösser ist als die Graue Energie. Diese werden bei Defekt idealerweise ersetzt. Auf der Seite www.energybox.ch kann geprüft werden, ob sich eine Reparatur oder ein Ersatz lohnt. Defekte Produkte werden idealerweise repariert, bevor sie auf dem Elektroschrott landen. Professionelle Reparateure können über die Seite www.reparaturführer.ch gefunden werden. Zudem gibt es in der Schweiz 184 Repair-Cafés, wo defekte Geräte repariert werden können. Das nächste Repair-Café in der Nähe findet am 9. April im Bourbaki Panorama in der Stadt Luzern statt (www.repair-cafe-luzern.ch).



Beim Repair-Café im Bourbaki Luzern können gemeinsam mit Reparaturobern Gegenstände repariert werden (Bild: zvg Repair Café Luzern).

Elektronik- und Alltagsgegenstände bewusst kaufen

Auch beim Einkaufen kann Graue Energie mit ein paar einfachen Tipps und Tricks vermieden werden. Es lohnt sich vor jedem Kauf zu überlegen, ob das Produkt wirklich benötigt wird oder ob es nicht ungenutzt zu Hause herumliegt. Der Nicht-Kauf von unnötigen Produkten schont nicht nur das Portemonnaie, sondern auch die Umwelt. Wenn der Bedarf vorhanden ist, lohnt es sich in der Regel mehr Geld in Produkte von guter Qualität zu investieren. Entscheidet man sich für gebrauchte Produkte, zum Beispiel beim Kauf von Möbel, Kinderkleider oder Spielsachen, kann man ebenfalls Graue Energie einsparen.

Ein weiterer Tipp ist der Verzicht auf unpassende Geschenke. Idealerweise wird der Bedarf vorher mit dem zu Beschenkenden abgeklärt. Andernfalls geht man lieber auf Nummer sicher: Lokal produzierte und saisonale Lebensmittel, Alltagsgegenstände und lokale Blumen machen jedem eine Freude. In der Idealvorstellung der Kreislaufwirtschaft werden Produkte, Komponenten und Materialien laufend weiterverwendet, wodurch sich deren Einsatz und Lebensdauer verlängert. Kreislauffähige Möbel, Textilien, Baumaterialien und Drucksachen werden schon so designed, dass sie einfach zu reparieren und rezyklieren sind. Labels wie „Cradle to Cradle“ zeichnen solche Produkte aus. Weiterführende Informationen sind unter www.labelinfo.ch zu finden (nach „Cradle to Cradle“ suchen).

Ausleihen und gebraucht kaufen

Gemäss einer Studie liegen in jedem Schweizer Haushalt funktionsfähige, aber ungenutzte Produkte im Wert von durchschnittlich 1200 Franken herum. Werden diese Geräte ins Brockenhaus gebracht oder über Auktionsplattformen (wie Ricardo.ch oder eBay.ch) oder Kleinanzeigenportale (wie tutti.ch oder anibis.ch) verkauft, kann sich eine andere Person daran erfreuen. Nur wenn ein Angebot vorhanden ist, können andere gebrauchte Waren kaufen.

Zahlreiche Produkte benötigen wir selten oder gar nur einmal im Jahr, wie zum Beispiel den Bohrer oder den Hochdruckreiniger. Dank dem Internet können heute Objekte bequem ausgeliehen oder geteilt werden. Dies spart Platz in der Wohnung, Geld und Graue Energie. Die Umweltberatung Luzern hat eine Liste der Ausleihplattformen in der Zentralschweiz zusammengestellt: www.umweltberatung-luzern.ch/sharing

Nahrungsmittel lokal und saisonal kaufen sowie Foodwaste vermeiden

Nahrungsmittel tragen bei Anbau, Verarbeitung, Lagerung/Kühlung und Entsorgung Graue Energie in sich. In der Schweiz gehen pro Person und Jahr rund 330kg Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren. Die Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung lohnt sich also nicht nur fürs Portemonnaie, sondern auch für die Umwelt.

Um Nahrungsmittelverschwendung zu vermeiden, empfiehlt der Verein www.foodwaste.ch den Bedarf gut zu planen und nur nach Einkaufsliste einzukaufen. Aktionen sollen nur eingekauft werden, wenn man sie auch konsumieren kann. Resten sind bei Lagerung im Kühlschrank auch nach 1 bis 3 Tagen noch geniessbar. Werden sie erst später benötigt, können sie eingefroren werden.

Regionale Lebensmittel haben kurze Transportwege und sind schon deshalb Tropenfrüchten vorzuziehen. Saisonale, unverarbeitete Lebensmittel wie Obst und Gemüse sind zu bevorzugen, da sie nicht aufwändig gekühlt und gelagert werden müssen. Flugimportierte Lebensmittel aus Übersee sind zu vermeiden. Insbesondere Tiefkühlprodukte tragen einen hohen Anteil Graue Energie in sich. Zudem kann in Küssnacht ungeniert Wasser aus dem Hahn getrunken werden. Der Energieverbrauch von Leitungswasser ist im Vergleich zu allen anderen Getränken minimal.