



**Z**wei Kandidaten liefern sich ein besonders heißes **Kopf-an-Kopf Rennen** um die Position als Herzstück in der Küche: Die Konkurrenten **Gas- und Induktionsherd**.

**Der Induktionsherd** ist ein Perfektionist:

- Seine **Wärmeentwicklung** ist äußerst **präzise** und entsteht nur am Topfboden.
- Für ein exaktes Kochen reagiert er schnell auf **Temperaturänderungen**.
- Mit **Ökostrom** ist er nahezu **CO<sub>2</sub>-neutral**.
- Einen Liter Wasser erhitzt er in **3 Minuten**.

**Der Gasherd** hat ein feuriges Temperament:

- Innerhalb von Sekunden bringt er volle **Leistung** in stufenloser Temperaturregelung.
- **Der Preis ist heiß**: Niedrige Anschaffungskosten treffen auf günstige Betriebskosten.
- **Geringe Umwandlungsverluste** in der eingesetzten Primärenergie machen ihn zu einem beliebten **Umweltfreund**.
- Einen Liter Wasser erhitzt er in **5 Minuten**.



Bildquelle: Public Domain CC0 - pixabay

**Fazit:** Der **Induktionsherd** ist **9mal teurer** in der Anschaffung und hat höhere Betriebskosten. In den Disziplinen **Wärmeentwicklung** und **Brandrisiko** hält er aber die Nase vorn. Durch die deutlich geringere **CO<sub>2</sub>-Bilanz** gewinnt der **Gasherd** in der Kategorie **Energieeffizienz**.

**Weitere Tipps und detaillierte Infos rund um Energie:**  
[www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)