



Inhalt

DEHOGA Umweltcheck: Bundesumweltminister Altmaier überreicht 100. Umweltcheck	1
Tipps für die Praxis: Gas, Elektro oder doch lieber Induktion?	1
Nachgefragt: Klima-Hotels	2
Umschau: EnEV – ein Verordnungsentwurf, der sich Zeit lässt	3
Regionales/Neues von Landes- & Fachverbänden	4
Aktuelle Termine	4

DEHOGA Umweltcheck: Bundesumweltminister Altmaier überreicht 100. Umweltcheck



Bundesumweltminister Peter Altmaier, Geschäftsführer Parkhotel Weiskirchen Peregrin Maier und seine Frau Sabine Maier, DEHOGA-Präsident Ernst Fischer, Präsidentin DEHOGA Saarland Gudrun Pink (v.r.)
(Foto: Dietze/DEHOGA)

Bundesumweltminister Peter Altmaier und der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), Ernst Fischer, haben am 6. August das Flair Parkhotel Weiskirchen im Saarland als 100. Teilnehmer ausgezeichnet. Das Hotel erreichte die Stufe „Gold“.

Gastgeber und Geschäftsführer Peregrin Maier vom Flair Parkhotel Weiskirchen zeigte sich geehrt von

der Auszeichnung: „Es ist ein gutes Gefühl, wenn unser jahrelanges Engagement, sowie der Einsatz unserer Mitarbeiter für den Umweltschutz Anerkennung von höchster Stelle erfährt.“

Bundesumweltminister Peter Altmaier wertete das hohe Interesse an der Auszeichnung als Beleg dafür, dass das Thema Nachhaltigkeit in der Branche angekommen ist. „Der Umweltcheck greift in vorbildlicher Weise unsere Ziele auf. Das gilt für die Energiewende, unser Schlüsselvorhaben für Umweltschutz und Wohlstandssicherung. Das gilt aber auch für das Ressourceneffizienzprogramm, das Anreize für die Wirtschaft enthält, unabhängiger vom Verbrauch teurer Rohstoffe zu werden und gleichzeitig die Umweltbelastungen zu minimieren.“

Tipps für die Praxis: Gas, Elektro oder doch lieber Induktion?

Man kennt Sie, die drei Technologien am Herd. Bei der Entscheidung, ob Gas-, Induktions- oder doch lieber konventioneller Elektroherd, scheiden sich die Geister. Wir wagen einen Vergleich:

Gasherd

Erdgas ist im Einkauf in der Regel mehr als zwei Drittel günstiger als Strom und kann direkt in der Küche genutzt werden. Strom hingegen muss unter hohen Umwandlungsverlusten erst in den Kraftwerken gewonnen werden. Daher sind Gasherde nicht nur hinsichtlich der Kosten gegenüber Induktionsherden im Vorteil, sie haben auch einen niedrigeren Primärenergiebedarf. Moderne Gasherde erzielen Wirkungsgrade bis zu 60%, die verbleibenden 40% Abwärme kommen im Winter der Raumerwärmung der Küche zu Gute, im Sommer führt die Abwärme aber zu einem erhöhten Klimatisierungsaufwand. Geräte mit Gas-Ceran Kochfeld sind leicht zu reinigen wie Elektroherde.

Induktionsherd

Erste Wahl für alle, die der Nutzerfreundlichkeit höchste Priorität einräumen oder Ihren Strom selbst produzieren, sind Induktionsherde. Sie weisen Wirkungsgrade von über 95% auf, welche sich jedoch aufgrund der vorherigen Umwandlungsverluste im Kraftwerk relativieren. Induktionsherde haben den Vorteil, dass sie sehr komfortabel zu bedienen und zu reinigen sind und durch weniger Abwärme im Sommer weniger Klimatisierung erforderlich ist. Im

Winter muss die Küche aber dementsprechend zusätzlich beheizt werden. Für Induktionsherde ist spezielles Kochgeschirr erforderlich (z.B. Töpfe mit magnetischem Topfboden). Wenn kein Kochgeschirr auf dem Induktionsfeld steht, fließt kein Strom. Dadurch wird automatisch weniger Energie verschwendet.

Konventioneller Elektroherd

Konventionelle Elektroherde sollten beim Neukauf nicht mehr in Frage kommen. Die Energiekosten sind in etwa doppelt so hoch wie bei einem vergleichbaren Gasherd.

Einige Tipps helfen Ihnen, beim Kochen Energie einzusparen:

■ Kochen ohne Topfdeckel ist wie Heizen bei offenem Fenster

Ohne den passenden Topfdeckel muss für das Kochen und Garen etwa dreimal mehr Energie aufgewendet werden.



■ Eingefleischte Topfgucker behalten mit **gläsernen Topfdeckeln** den Durchblick. So können sie auf das ständige Öffnen des Deckels verzichten – auch das spart erheblich Energie.

■ **Dämpfen statt Kochen:** Bei der Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln reicht es, den Topfboden mit Wasser zu bedecken und den Topf während des Garens gut zu verschließen. So garen die Lebensmittel sanft im Wasserdampf und die Vitamine bleiben erhalten.

■ Wenn das Kochgeschirr kleiner ist als die Kochplatte, geht unnötig Wärme verloren. Deshalb sollten immer Töpfe und Pfannen mit einem **Durchmesser** gewählt werden, der zur jeweiligen Kochplatte passt.

■ Ein **ebener Topf- oder Pfannenboden** sorgt bei Induktions- und Elektroherden für guten Kontakt zur Herdplatte und kann bis zu 30% der Energie sparen.

■ Der **Einsatz hoher, schmaler Töpfe** verbraucht weniger Energie als die Verwendung niedriger, breiter Töpfe.

■ Der **Schnellkochtopf** ist zwar aus der Mode gekommen, dennoch lohnt seine Wiederentdeckung besonders bei Garzeiten über 20 Minuten. Schnellkochtöpfe sparen nicht nur bis zu 30 Prozent Energie, sondern darüber hinaus auch Zeit.

■ **Tiefgekühlte Lebensmittel** sollten nicht mit Hilfe des Herdes aufgetaut werden. Energieeffizienter und hygienischer ist es, Tiefkühlgut im Kühlschrank aufzutauen.

Weitere Informationen zum Energiesparen in der Küche erhalten Sie in den Energie-Spar-Blättern der Energiekampagne Gastgewerbe.

Nachgefragt: Klima-Hotels

Im Juli diesen Jahres ist aus den Viabono Klima-Hotels das DEHOGA Energieeffizienz-Netzwerk entstanden, das die Umweltleistungen der teilnehmenden Betriebe weiter verbessern soll. Wir haben hierzu Herrn Langhauser vom Gutshof Ziegelhütte in Edenkoben, der seit Gründung im Jahr 2011 Mitglied der Klima-Hotels ist, einige Fragen gestellt.



Herr Langhauser, wie kann man sich die Arbeit im Netzwerk vorstellen?

Inzwischen verstehen wir uns als Freundeskreis, der gemeinsam auf hohem Level Verbesserungen im Energie- und Umweltbereich durchführt. Im Netzwerktreffen selbst tauschen wir Ideen und Erfahrungen aus. Worüber wir sprechen, hängt immer davon ab, was gerade aktuell umgesetzt wird oder demnächst umgesetzt werden soll.

Worin liegt aus Ihrer Sicht der Vorteil, Energieeffizienzmaßnahmen im Erfahrungsaustausch anzugehen?

Jeder von uns hat Spezialgebiete, auf dem der- oder diejenige sich besonders gut auskennt. Das Wissen wird jederzeit mit den anderen Teilnehmern geteilt. Misserfolge werden untereinander kommuniziert und werden daher von einem anderen Betrieb nicht wiederholt. Maßnahmen, die jemand schon erfolgreich durchgeführt hat, können von den anderen übernommen werden. Es wird auch von den Kontakten und Möglichkeiten der Anderen profitiert.

Z.B. wird nun die Wiese eines Teilnehmers von allen als Streuobstwiese genutzt. Gemeinsam schaffen wir Veränderungen, die man sich sonst nicht vorstellen, geschweige denn umsetzen könnte.

Erfahrungsaustausch mit Wettbewerbern: Wie ist so etwas überhaupt möglich?

Prinzipiell haben wir es da einfacher als andere Netzwerke, da wir eine gewisse räumliche Distanz zueinander haben. Die Betriebe liegen alle mindestens 100km voneinander entfernt und es entsteht keine Konkurrenz. Viel wichtiger ist jedoch, dass wir auf einer Vertrauensbasis unsere Erfahrungen austauschen. Da kommt gar kein Konkurrenzdenken auf, schließlich haben wir uns alle derselben Sache verschworen. Wir sind auch immer offen für weitere Teilnehmer. Wer sich für Klima- und Umweltschutz interessiert, ist bei uns herzlich willkommen.

Haben Sie ein Beispiel für eine Energieeffizienzmaßnahme parat, wo die Idee im Erfahrungsaustausch entstanden ist?

Beispielsweise haben wir gemeinsam die Idee gehabt, uns Bio-zertifizieren zu lassen. Wir wollen alle zumindest einen Teil unserer Lebensmittel auf Bio-Qualität umstellen. Oder das Beispiel Elektromobilität: Wir alle haben bereits E-Tankstellen am Hotel und einige haben sich bereits per Sammelbestellung Elektrofahrzeuge angeschafft.

Hat sich Ihr Betrieb zu Beginn konkrete Einspar-Ziele gesetzt?

Das große Ziel war die Klimaneutralität und dies haben wir erreicht. Dazu wollten und mussten wir Energie sparen. Aber wir wussten nicht genau, wie viel das sein wird. Letztendlich haben wir jedes Jahr 10% eingespart. (Anmerkung: Interviewpartner knippt das Licht aus, da er ja auch bei Dunkelheit telefonieren kann.). Die Möglichkeiten zum Stromsparen entwickeln sich ständig weiter, technisch und durch die Sensibilisierung der Mitarbeiter. Wie viel das ausmacht, hatte ich vorher nicht geahnt.

Würden Sie die Netzwerkarbeit auch Ihren Kollegen empfehlen?

Auf jeden Fall! Ich hoffe, die Klima-Hotels sind Vorreiter in der Branche und regen weitere Gastronomen an, sich in Netzwerken den Themen rund um Energie- und Umweltschutz zu widmen. Wir möchten unsere Tätigkeit in den Netzwerken ausweiten und demnächst auch als Mentoren auftreten, um neue Netzwerke in der eigenen Region zu gründen. Zum Beispiel würde ich mich sehr freuen, wenn ich in Rheinland-Pfalz meine Erfahrungen mit anderen Gastronomen teilen könnte. Nicht nur als Teilnehmer der Klima-Hotels, sondern auch als Präsidiumsmitglied des DEHOGA Rheinland-Pfalz.

Umschau: EnEV – ein Verordnungsentwurf, der sich Zeit lässt

Was ist die EnEV?

Als wichtiges Instrument der Energiepolitik im Gebäudebereich enthält die Energieeinsparverordnung (EnEV) im Wesentlichen Anforderungen an die energetische Qualität von Neubauten, an die Modernisierung von Gebäuden, an die Anlagentechnik und an Energieausweise.

Was bisher geschah:

Zuletzt wurde die EnEV mit Wirkung zum 1. Oktober 2009 überarbeitet. Dabei wurden neben anderen Verschärfungen die Obergrenzen für den erlaubten Jahres-Primärenergiebedarf von Neubauten um durchschnittlich 30 Prozent gesenkt.

Was wird sich ändern?

Bei der Novellierung der EnEV 2014, welche ursprünglich für 2012 angedacht war, soll der erlaubte Jahres-Primärenergiebedarf bei Neubauten um weitere 12,5% gesenkt werden. Die meisten Änderungen wird es allerdings in Bezug auf den Energieausweis geben. So soll dieser mit Beschluss der neuen Verordnung auch für Bestandsgebäude rechtsverbindlich werden und die Durchführung mit Hilfe eines Stichprobenkontrollsystems überprüft werden.

Was ändert sich insbesondere für die Gastronomie und Hotellerie?

Zum einen sollen die Energieausweise, welche Angaben über die energetischen Kennwerte einer Immobilie machen, nun auch in privatwirtschaftlichen Gebäuden mit starkem Publikumsverkehr öffentlich ausgehängt werden müssen. Dies betrifft Gebäude mit öffentlich zugänglichen Nutzflächen mit mehr als 500 qm bzw. ab 8. Juli 2015 mit mehr als 250 qm (bisher galt ab 1.000 qm ausschließlich in Behörden). Damit sind bspw. auch größere Hotels, Gaststätten, Diskotheken, Kinos und Supermärkte betroffen. Bei der Vermietung einer Immobilie gilt zukünftig, dass die energetischen Kennwerte der Immobilie auch in der Immobilienanzeige angegeben werden müssen. Außerdem muss der Energieausweis bei Vertragsabschluss an den Käufer oder neuen Mieter übergeben werden.

Was ist der Primärenergiebedarf?

Um den eigentlichen Energiebedarf zu decken, wird bereits Energie zur Gewinnung, Umwandlung und Verteilung des Energieträgers verbraucht. Um einzuschätzen, wie viel Energie tatsächlich benötigt wird, wurden sogenannte Primärenergiefaktoren



festgelegt (z.B. hat Holz einen Faktor von 0,2). Um 100kWh Energie aus Holz zu produzieren, müssen somit zusätzlich 20kWh aufgewendet werden.

Regionales / Neues von Landes- & Fachverbänden

Thüringen

Auf dem diesjährigen Thüringer Tourismustag dreht sich alles um das Thema „Nachhaltiger Tourismus“. Neben vielen interessanten Vorträgen referierte Anja Kirig vom Zukunftsinstitut in Kelkheim. „Smart Green Economy bietet für die Freizeit- und Tourismusindustrie unendlich viele Synergie-Möglichkeiten und Chancen für ökosoziale Innovationen. Die Zukunft Thüringens liegt im nachhaltigen Tourismus.“, so Frau Kirig. Dr. Peter Brandauer, Bürgermeister der Gemeinde Werfenwengen, stellte das nachhaltige Tourismuskonzept sowie das neue E-Mobilitäts-Angebot seiner österreichischen Gemeinde vor. Alle Präsentationen sind online auf der Webseite des DEHOGA Thüringen einsehbar.

Niedersachsen

Die Energieberater-Kooperationen des DEHOGA Niedersachsen laufen nun bereits seit einem Jahr. Über 50 Gastronomen wurden erfolgreich beraten, viele Maßnahmen konnten bereits umgesetzt werden. Die größten Einsparpotenziale deckten die

Berater bisher im Bereich Küche und Heizung auf. Vielen Gastronomen brennen ähnliche Fragen unter den Nägeln: Wie kann ich speziell in meinem Betrieb die Energiekosten sinnvoll senken? Wie viel muss ich investieren, und wie hoch sind meine Einsparungen? Ab wann rechnet sich ein eigenes Blockheizkraftwerk? Alle Energieberater-Kooperationen finden Sie auf der Homepage der Energiekampagne Gastgewerbe.

Aktuelle Termine

Wöchentlich jeden Dienstag

Hotline der Energiekampagne 10.00-14.00 Uhr

Wir beantworten Ihnen alle Fragen rund um die Themen Energieeffizienz, Energiekosten und die Energiekampagne Gastgewerbe.

Fon 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)

Seminare zum Energiesparen

Für das Seminar „Energie- und Umweltmanagement in Hotels und Gaststätten“, welches vom Deutsches Seminar für Tourismus (DSFT) durchgeführt wird, sind noch einige wenige Termine frei:

03.09.2013 Kiel

04.09.2013 Friedrichstadt

24.09.2013 Bad Aibling

14.10.2013 Senftenberg

Preis: 169 Euro zzgl. Tagungspauschale.

Frühbucherrabatt: 20%.

Nähere Informationen erhalten Sie von:

Anja Peters (DSFT) Fon: 030/235519-22

E-Mail: anja.peters@dsft-berlin.de

GastRo 2013: Auf der Gastro-Messe in Rostock sind auch dieses Jahr wieder spannende Aussteller rund um die Themen Energie und Umwelt zu finden.

Termin: 11. bis 13.11.2013, 10 bis 18 Uhr,
Stadhalle Rostock

Dieses Projekt wird gefördert von:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

Umwelt
Bundes
Amt 
Für Mensch und Umwelt

Die Förderer übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit, die Genauigkeit und Vollständigkeit der Angaben sowie für die Beachtung privater Rechte Dritter. Die geäußerten Ansichten und Meinungen müssen nicht mit denen der Förderer übereinstimmen.

KONTAKT

Herausgeber: Energiekampagne Gastgewerbe
c/o DEHOGA Bundesverband
10873 Berlin

Fon & Fax 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)

E-Mail: energiekampagne@dehoga.de
www.energiekampagne-gastgewerbe.de

© 2013 DEHOGA Bundesverband, Berlin

Layout: pantamedia communications GmbH, Berlin