

Kaffeemaschinen: Blick auf die Energieetikette

Beim Neukauf von Kaffeemaschinen lohnt es sich, stromsparende Modelle auszuwählen. Dank der Energieetikette ist dies ganz einfach.

Drei Millionen private Kaffeemaschinen sind in der Schweiz in Betrieb. Sie verbrauchen jährlich 4000 Millionen Kilowattstunden Strom. Die Geräte sind in den letzten Jahren aber deutlich sparsamer geworden. 2006 verbrauchten Kaffeemaschinen durchschnittlich 180 kWh Strom pro Jahr, heute sind es nur noch 50 kWh.

Doch wie findet man sich im Gerätedschungel zurecht? Hier lohnt sich ein Blick auf die Energieetikette. Geräte der Effizienzkategorie A (grün) brauchen am wenigsten Strom, Ge-

räte der Kategorie G (rot) am meisten. Energie kann man auch sparen, indem man die Kaffeemaschine vollständig ausschaltet und sie nicht im Standby-Modus lässt. Noch stromsparender ist die Zubereitung des Kaffees mit einer Caffettiera (Mokkakanne), die direkt auf das Kochfeld gestellt wird oder einer «French Press», bei der man das Kaffeepulver mit heißem Wasser aufgießt.

*Mehr Umwelt-Tipps unter
www.biel-bienne.ch/umwelttipps*



Cafetières: coup d’œil sur l’étiquette-énergie

À l’achat d’une machine à café, cela vaut la peine de choisir un modèle peu énergivore. L’étiquette-énergie vous y aidera.

La Suisse est un pays « friand » de machines à café. Trois millions d’entre elles y sont utilisées chez des particuliers pour une consommation annuelle de 4000 millions de kWh. C’est beaucoup, mais ces appareils sont devenus moins énergivores au fil du temps. En 2006, les machines à café consommaient en moyenne 180 kWh par an, contre 50 kWh aujourd’hui.

Comment s’y retrouver dans la jungle des appareils électriques ? C’est là qu’intervient l’étiquette-éner-

gie. Les appareils de la catégorie A (vert) consomment le moins d’électricité, ceux de la catégorie C (rouge) sont les plus énergivores. Renoncer au mode veille en éteignant la machine permet de moins consommer d’électricité. Encore moins énergivores : les cafetières italiennes que l’on place sur la cuisinière et celles à piston qui consistent à verser de l’eau chaude sur le café moulu.

*D’autres éco-conseils sur
www.biel-bienne.ch/eco-conseils*

