

Gas-Center

Mit diesem Gerät in den üblichen Abmessungen eines Gasherdes sind Kochen, Backen, Braten, Wärme- und Warmwasserversorgung für eine Wohnung oder sogar ein kleines Haus möglich.

Die Gassteckdose

Zu unterscheiden ist die starre Verbindung per Rohr und der vorteilhafte Anschluss mittels Gassteckdose. Der Vorteil der Gassteckdose mit Sicherheitsschlauch liegt darin, dass Gasherde nicht unbedingt direkt vor der Gassteckdose in der Wand in eine Küchenzeile integriert werden müssen. Sofern wand- und gasherdseitig Gassteckdose bzw. Gassicherheitsschlauch angeschlossen sind, kann die Verbindung zwischen Schlauch und Steckdose von Haushaltsmitgliedern zusammengefügt und gelöst werden (z. B. bei der Reinigung). Der Schlauch darf nicht zu heiß werden, d. h., er darf nicht in der Abgaszone des Backofens verlaufen. Außerdem ist darauf zu achten, dass er nicht verdreht, geknickt oder beschädigt wird.

Sicherheit

Gasgeräte in der Bundesrepublik sind grundsätzlich mit einer DVGW-Zulassung versehen. Der Deutsche Verein des Gas- und Wasserfaches gewährleistet damit die Sicherheit, dass das Gerät den festgesetzten DIN-Normen und den DVGW-Anforderungen für die Gastechnik entspricht. Für Gasgeräte mit Stromanschluss (elektrische Zündung, Backofenbeleuchtung etc.) ist darüber hinaus eine entsprechende VDE-Kennzeichnung erforderlich. Gasgeräte sind grundsätzlich von Gas- und Wasserinstallateuren anzuschließen.

An jeder offenen Brennerstelle ist ein Thermoelement sichtbar. Dieses ist Bestandteil der thermoelektrischen Zündsicherung. Sie sorgt dafür, dass kein unverbranntes Gas unkontrolliert ausströmen kann. Sämtliche modernen Gasherde werden mit elektrischer Zündung angeboten.

Von den Gasversorgungsunternehmen wird ebenso wie von den Geräteherstellern und mit der Installation befassten Fachgruppen für die Sicherheit der Gasanwendung gesorgt. Dies geschieht vor allem durch die „Odorierung“ des Erdgases. Dem an sich geruchlosen Naturstoff werden bewusst übel riechende, schwefelhaltige Verbindungen beigemischt, so dass jede Undichtigkeit in Gasleitungen sofort „riechbar“ wird. Da Erdgas ungiftig ist, sind Gasvergiftungen (wie früher mit Stadtgas) heute unmöglich. Allenfalls durch eine unsachgemäß von Laien ausgeführte Installation von Gasfeuerstätten und daraus resultierende unvollständige Verbrennungsvorgänge können Gefahren entstehen. Dies gilt nicht für ordnungsgemäß von Gas- und Wasserinstallateuren installierte und zündgesicherte Geräte.

Tipps:

- Mehrere Gasversorger fördern die Umstellung auf den Gasherd finanziell.
- Neben den beschriebenen Gasherden gibt es für den Haushaltsbereich auch Erdgas-Wäschetrockner und -Kühlgeräte. Mit dem Gasherd verbindet diese Geräte der eher sparsame Energieverbrauch und die damit verbundene CO₂-Einsparung.

Stand 1/2009

Herausgeber:

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND)

Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

Hindenburgplatz 3

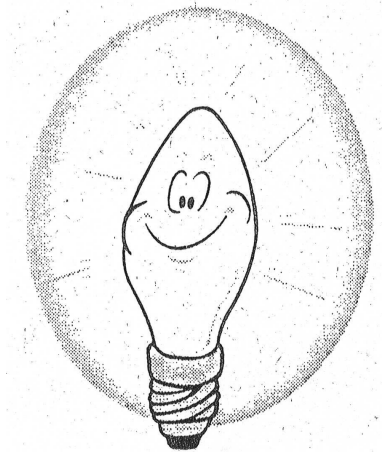
55118 Mainz

Tel.: 06131 62706-0

Fax.: 06131 62706-66

e-mail: info@bund-rlp.de

Internet: www.bund-rlp.de



Der Gasherd

Ökologisch
Ökonomisch
Praktisch

Der BUND informiert über
Vorteile des Gasherdes

Vorbemerkungen

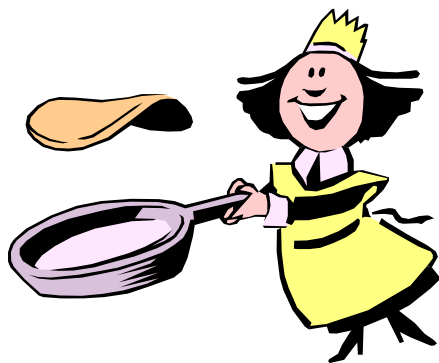
Bei der Anschaffung eines Gasherdes ist es notwendig, die Haushaltsbedürfnisse zu klären, die Anschlussmöglichkeiten zu überprüfen (Erdgasversorgung in der Küche: Gassteckdose oder starre Gasleitung) und sich beim Gasversorgungsunternehmen über die gelieferte Gasart zu informieren.

Vorteile des Gasherdes

- einfache Handhabung der Gasflamme
- volle Wärmeleistung sofort nach dem Zünden
- direkte Wärmeübertragung
- keine Nach- oder Restwärme
- exakte Wärmeregulierung
- Flamme kann an Topfgröße angepasst werden.

Besonders bei den *offenen Gaskochstellen* kommen die Vorzüge der Energie Erdgas voll zum Tragen. Vitamin schonendes Garen ist gesichert. Die Einsparung an Kosten gegenüber einem Elektroherd liegt bei über 50%. Dies gilt erst recht für die Reduzierung des Energiebedarfs und des CO₂-Ausstoßes.

Ein Vorteil des *Gas-Backofens* ist, dass bei der Verbrennung von Erdgas Wasserdampf frei wird. Die dadurch entstehende hohe Luftfeuchtigkeit im Backofen wirkt sich für Back- und Bratprozesse günstig aus, da Gewichtsverluste geringer sind als bei trockener Hitze.



Gasgeräteausstattung

Der klassische Gasherd

Gasgeräte zur Nahrungszubereitung stehen als Stand- oder Einbauherde sowie als Einbaukochmulden zur Verfügung. Die Kochmulde eines Gasherdes weist in der Regel vier Brenner auf:

- ein Starkbrenner (Leistung im Bereich 2 - 3 kW)
- zwei Normalbrenner (Leistung 1 - 2 kW)
- ein Garbrenner (Minibrenner, Sparbrenner, Hilfsbrenner; Leistung ca. 1 kW)

Gas-Glaskeramikkochfeld

Seit Mitte der 70er Jahre gibt es auch Gasherde, die mit einem Glaskeramikkochfeld ausgestattet sind. Unter einer durchgehenden Platte aus Spezialkeramik sind (herstellerspezifisch) zwei bzw. drei Gasinfrarotstrahlungsbrenner bzw. Gasheizstrahler angeordnet. Entsprechend gibt es zwei oder drei Kochzonen, die speziell zum Ankochen geeignet sind. Die Temperatur der Kochzonen regelt sich automatisch, d. h., die Gaszufuhr taktet entsprechend der vorher gewählten Einstellung. Die restliche Oberfläche der Keramikplatte wird durch die Abwärme der Heizstrahler ebenfalls erwärmt und kann zum Fortkochen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Gas-Glaskeramikkochfelder sind Bestandteile von Stand- oder Einbauherden oder als einzelne Kochmulden lieferbar. Die Glaskeramikplatte erlaubt einen relativ guten Wärmeübergang. Gleichwohl muss auf eine sichtbare und schnell regelbare Flamme mit ihrem günstigen Energiebedarf verzichtet werden. Es müssen Töpfe mit völlig ebenen Böden verwendet werden. Die beste Energieausnutzung des gasbeheizten Glaskeramikkochfeldes erhält man, wenn man Koch- und Warmhaltezonen gleichzeitig nutzt. Dies setzt eine gewisse Übung voraus.

Gas-Backofen

Gas-Stand- und Einbauherde sind mit Gas-Backöfen ausgestattet, auch Kombiherde mit Gaskochstellen bzw. Gas-Glaskeramikkochfeld und Elektrobacköfen sind auf dem Markt. Ebenso wie bei den offenen Kochstellen bietet die schnelle Regulierbarkeit der Gasflamme überzeugende Vorteile. Aufgrund der sofortigen Wärmeabgabe ist das Vorheizen überflüssig, so dass Zeit und Energie gespart werden können. Gas-Backöfen gibt es mit zwei Systemen:

- konventionell, d. h., die Wärme wird durch Strahlung und Konvektion übertragen;
- mit Umluft bzw. Heißluft: die Wärmeverteilung erfolgt durch einen Ventilator in der Rückwand

Der konventionelle Gas-Backofen ermöglicht das Garen auf einer Ebene. Gas-Backöfen mit Umluft ermöglichen ein Garen auf mehreren Ebenen und dadurch Energie- und Zeitersparnis. Ebenso gibt es umschaltbare Geräte, die eine variable Nutzung (konventionell / Umluft) ermöglichen.

Gas-Backöfen sind grundsätzlich mit emaillierten Wänden ausgestattet. Durch die so gegebene einfache Reinigungsmöglichkeit entfällt die Notwendigkeit ökologisch und ökonomisch aufwändiger, pyrolytischer und katalytischer Reinigungsverfahren.

Gas-Glühgrill

Bei einigen Gas-Backöfen ist an der Deckenseite ein Gas-Infrarotstrahlungsgrill eingebaut. Der Gasbrenner wird durch ein Metallgitter abgedeckt, das durch den Grillbrenner bis auf 800 °C zur Rotglut aufgeheizt wird und das Grillgut gart.

Der Gas-Heizherd

In den üblichen Abmessungen der Gasherde bietet der Gas-Heizherd neben den Funktionen Kochen, Backen, Braten, Grillen auch die Funktion des Heizens.