

5 Tipps für mehr Nachhaltigkeit

1. Dinge reparieren statt entsorgen

Meist wird, was kaputt geht, weggeworfen und neu gekauft. Bei der Reparatur hingegen kann man Ressourcen schonen und selbst auch Geld sparen.



2. Obst, Gemüse und Kräuter selbst anbauen

Durch den eigenen Anbau von Obst, Gemüse und auch Kräutern, kann man leicht auf Verpackungsmüll und längere Transportwege verzichten. Ein schöner Fensterplatz ist doch zumindest für die wichtigsten Küchenkräuter immer zu finden.



3. Einkaufen mit Liste

Manchmal geht man einkaufen und hat am Ende viel mehr im Einkaufswagen als vorgesehen war - auch mit der Folge, dass Lebensmittel anschließend weggeworfen werden. Mit einer Einkaufsliste kann das im großen Umfang vermieden werden.



4. Den Wasserkocher nutzen

Bei geringen Mengen lohnt sich das Aufkochen von Wasser im Wasserkocher, z. B. auch beim Kochen von Nudeln. Schütten Sie das Wasser aus dem Wasserkocher einfach in den Topf um und freuen sich über ein nachhaltig zubereitetes Essen, bei dem Sie auch noch Zeit und Geld gespart haben.



5. Warme Gerichte abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank kommen

Wenn man warme Gerichte vor dem Lagern im Kühlschrank etwas abkühlen lässt, braucht der Kühlschrank anschließend weniger Energie, um die richtige Temperatur zu halten.



Weitere Infos & Kontakt

Klimaschutzmanager Ingmar Blonzen

Verbandsgemeindeverwaltung Loreley

Fachbereich 2 – Natürliche Lebensgrundlagen und Bauen

Verwaltungsgebäude Friedrichstraße 12, 56338 Braubach

Telefon: 06771 919-228 - Telefax: 06771 919-225

E-Mail: i.blonzen@vg-loreley.de