

# Gas- oder Elektroherde

Sie haben einen Gasanschluss und können zwischen den Energieträgern Gas und Strom wählen.

Welche Variante für Sie persönlich am besten passt, hängt von zwei Faktoren ab:

## Ihr Kochverhalten

Wenn Sie das Kochen mit Strom bzw. Gas gewöhnt sind, kann der Umstieg auf den jeweils anderen Energieträger Ungewohntes mit sich bringen. So lassen sich mit einem Gasherd innerhalb kürzester Zeit sehr hohe Temperaturen erzielen, und die Heizleistung kann sehr exakt reguliert werden. Wenn Sie die Flamme herunterdrehen, kühlt der Topf oder die Pfanne auch schnell wieder ab. Beim Elektroherd gibt es hingegen sowohl beim Aufheizen wie auch beim Abkühlen eine gewisse Trägheit, dafür können Sie nach dem Abschalten noch eine Zeitlang die Restwärme zum Garen nutzen.

## Die Anschlüsse

Elektrische Herdleitungen mit einem Querschnitt von 2,5 mm<sup>2</sup> sind in aller Regel vorhanden, so dass allenfalls in Altbauten mit veralteter Elektroinstallation mit zusätzlichen Stemmarbeiten zu rechnen ist. Die Wahl eines Gasherdes ist jedoch nur sinnvoll, wenn ein Gasanschluss im Haus vorhanden ist. Zwar lassen sich viele Herde auch mit Gasflaschen betreiben, doch bei deren Lagerung sind strenge Sicherheitshinweise zu beachten, und der Austausch ist aufwändig. Bei vorhandenem Gasanschluss sind die Verbrauchskosten beim Gasherd deutlich niedriger als beim Elektroherd.

Eher gefühlt als real ist hingegen der Sicherheitsaspekt, denn bei fachgerechter Installation sind Gasherde eine sichere Sache. Allerdings sollten Sie den Anschluss und das Verlegen der Leitungen ausschließlich einem konzes-sionierten Gasinstallateur überlassen.