

Welches ist die bessere Wahl: Gasherd oder Induktionsherd?



Wer häufig kocht, schätzt einen Herd mit sehr schnell und fein regulierbarer Hitze. Dafür bieten sich der Gasherd und der Induktionsherd an. Ein Vergleich zeigt: Beide Technologien haben Vorteile.

Der Gasherd – flexibel einsetzbar

Die Gasflamme als Wärmequelle bietet beim Kochen gleich drei Annehmlichkeiten: Sie ermöglicht erstens besonders hohe Temperaturen, kann zweitens stufenlos reguliert werden und lässt sich drittens punktgenau auslöschen, sodass keinerlei Restwärme übrigbleibt. Anders als beim Induktionsherd können Hobbyköchinnen und -köche auf dem Gasherd jede Art von Kochgeschirr verwenden – zum Beispiel Wok- Pfannen, die für Hitze von allen Seiten gemacht sind. Je nach Modell erfordert der Gasherd allerdings mehr Zeit fürs Reinigen als ein Elektroherd. Die heutigen Gasherde funktionieren sicher: Seit 20 Jahren werden in der Schweiz ausschliesslich Herde mit Zündsicherung verkauft. Diese schliesst die Gaszufuhr, wenn keine Flamme brennt. Es kann also nicht mehr passieren, dass durch versehentliches Drehen eines Schalters unbemerkt Gas ausströmt. Ein weiteres Plus des Gasherds sind seine tiefen Energiekosten. Einzige Bedingung fürs flexible Kochen mit dem Gasherd: ein Hausanschluss ans Gasnetz.

Der Induktionsherd – rundum bequem



Der Induktionsherd nutzt zur Wärmeerzeugung elektromagnetische Felder, die erst in Verbindung mit dem magnetischen Kochgeschirr entstehen. Das hat den Vorteil, dass der Energieverbrauch im Vergleich mit einem konventionellen Elektroherd viel tiefer ausfällt. Zudem gibt es keine heißen Herdplatten, an denen man sich verbrennen kann und auf denen Speisereste festkleben. Das erleichtert die Reinigung des Herds. Wie beim Gasherds lässt sich die Wärme genau regulieren. Beim Induktionsherd gelingt es besonders gut, eine konstant niedrige Temperatur einzustellen, etwa um Speisen warmzuhalten. Der Wechsel von einem konventionellen Elektroherd aufs Kochen mit Induktion ist allerdings nicht ganz billig. Einerseits liegt der Anschaffungspreis des Induktionsherds höher, andererseits erfordert er spezielles Kochgeschirr. Die bisherigen Pfannen müssen daher möglicherweise ersetzt werden.