

Restaurant Wohldorfer Mühle

Einsatz von Induktionsherden

Das Restaurant Wohldorfer Mühle befindet sich am Mühlenredder 38 direkt am Naturschutzgebiet Duvenstedter Brook. Das Restaurant entstand 1874 als Schankwirtschaft für die Bauern, die darauf warteten, dass in der Mühle ihr Korn gemahlen wurde. Im Laufe der Jahrzehnte entwickelte sich nach mehreren Erweiterungsbauten das heutige Restaurant. Das Haus wird jetzt schon in der vierten Generation von der Familie Ströh geführt. Es wird eine internationale Speisekarte angeboten und man findet hier verschiedene Räumlichkeiten für Veranstaltungen bis zu 80 Personen. Die Internetadresse lautet: www.die-muehle-hamburg.de.



Der Umwelt zuliebe und um die Betriebskosten zu senken, sind die beiden vorhandenen Elektro-Einbauherde durch moderne, energieeffiziente Induktions-Einbaugeräte ersetzt worden. Ausgestattet sind die Herde mit jeweils vier Kochstellen. Nicht alle Töpfe und Pfannen sind für Induktionsgeräte tauglich, so dass diese zum Teil ersetzt werden mussten.



Der Stromverbrauch für diese aus dem Hamburg Förderprogramm „Unternehmen für Ressourcenschutz“ geförderte Maßnahme konnte dadurch um rd. 22 % reduziert werden

	Alte Anlage	Neue Anlage
Art der Herde	Zwei Elektroherde mit je vier Kochstellen	Zwei Induktionsherde mit je vier Kochstellen
Gesamtverbrauch pro Jahr	120.960 kWh	94.080 kWh
Einsparung Elektroenergie pro Jahr	26.880 kWh	
CO ₂ – Vermeidung pro Jahr	13,8 t	