



## Die Energiespar-Nudeln



SPARTE:

**Schüler experimentieren**

ERARBEITUNGSORT:

**Xenoplex**

**Schülerforschungs-  
zentrum Gengenbach**

BETREUUNG:

**Ersin Kurun,**

**Dipl.-Biol. Sandra Rüdlin**

**Samantha Leonhardt (14)**

77723 Gengenbach, Marta-Schanzenbach-Gymnasium, Gengenbach

**Julia Neumaier (14)**

77796 Mühlenbach, Marta-Schanzenbach-Gymnasium, Gengenbach

Beim Kochen Energie sparen? Da wir oft kochen und die Energiepreise im letzten Jahr sprunghaft in die Höhe gestiegen sind, haben wir versucht, genau das herauszufinden. Dazu haben wir uns überlegt, ob es möglich ist, Nudeln mit möglichst wenig Energie zu kochen, ohne dass sie dabei an Geschmack und Konsistenz verlieren.

Dazu haben wir in vielen Experimenten unter den verschiedensten Bedingungen gekocht und anschließend verglichen. So haben wir zum Beispiel die Nudeln mit und ohne Deckel, mit und ohne Salz oder mit unterschiedlichen Töpfen getestet. Abschließend kombinierten wir verschiedene Ergebnisse, um den minimalen Energieverbrauch zu erhalten. So konnten wir sowohl den Energieverbrauch als auch den Wasserverbrauch senken, ohne dass die Nudeln an Geschmack verloren haben.