

PRESSEINFORMATION

Schluss mit Lebensmittelverschwendung!

Lebensmittel lagern leicht gemacht

Jedes Jahr landen in Deutschland etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Allein 49 Prozent davon sind Obst und Gemüse.* Grund dafür ist häufig die falsche Lagerung der Lebensmittel und die damit einhergehende verkürzte Haltbarkeit. Die meisten Verbraucher räumen ihre Einkäufe eher zufällig in den Kühlschrank. Dabei haben unterschiedliche Lebensmittel auch unterschiedliche Kühlbedürfnisse. So mögen es exotische Früchte nicht zu kalt, während Salat kühl und feucht gelagert werden sollte. „Mit der richtigen Lagerung in einer Null-Grad-Zone, bleiben Lebensmittel deutlich länger frisch“, weiß Claudia Meindl von der Initiative HAUSGERÄTE+. „Innovative Technologien helfen uns, Lebensmittel länger zu lagern und dabei Geschmack, Konsistenz und wertvolle Inhaltsstoffe zu bewahren. Auf diese Weise gewinnen wir doppelt: wir produzieren nicht nur weniger Lebensmittelabfall, sondern werden auch bei einer effizienten und zeitsparenden Vorratshaltung unterstützt.“ Mit den folgenden Tipps der Initiative HAUSGERÄTE+ wird der Kühlschrank optimal genutzt:

Einräumen je nach Kühlschranktyp

Je nach Gerätetyp sollten die Lebensmittel anders eingeräumt werden. In herkömmlichen Kühlschränken mit statischer Kühlung sinkt die kalte Luft ab und die warme steigt auf. Die wärmsten Bereiche bei diesen Modellen sind das oberste Fach sowie die Türfächer. Sie sind damit besonders geeignet für die Aufbewahrung von Marmelade, geöffneten Dressings, Soßen, Butter, Backwaren und Getränken. In der mittleren Ebene des Kühlschranks sollten Milchprodukte, Eier sowie selbst gekochte Speisen einen Platz finden. Die Glasplatte im unteren Teil ist die kälteste Region im Kühlschrank, hier lagern am besten leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst und Fisch. In den Boxen darunter ist es etwas wärmer, weil die Glasplatte die Kälte abhält; sie sind ideal für Obst, Gemüse und Kräuter.

Optimale Luftfeuchtigkeit sorgt für optimale Lagerung

Moderne Kühlschränke sind häufig mit dynamischer Kühlung ausgestattet. Ein Ventilator im Innenraum sorgt im gesamten Kühlraum für die gleiche Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Daher brauchen Verbraucher bei diesem Typ keine speziellen Regeln zur Lagerung beachten und können die Lebensmittel an jeder beliebigen Stelle lagern. Meist sind diese neueren Modelle Mehr-Zonen-Kühlgeräte mit Extras wie Null-Grad-Fächern. In diesen Kaltlagerfächern liegt die Temperatur knapp über null Grad, dadurch bleiben die

*Verbraucherzentrale Bundesverband 2016

Lebensmittel darin deutlich länger frisch. Da auch die Luftfeuchtigkeit einen Einfluss auf die Haltbarkeit hat, verfügen diese Fächer über eine Feuchtigkeitsregelung. Während eine Luftfeuchtigkeit von etwa 50 Prozent im "trockenen" Null-Grad-Fach das richtige Klima für leicht verderbliche, verpackte Produkte wie Fleisch, Joghurt oder Käse bietet, ist das "feuchte" Null-Grad-Fach der optimale Platz für kälteunempfindliches Gemüse, Obst und Kräuter. Eine Luftfeuchtigkeit von rund 90 Prozent verzögert das Austrocknen oder Welken – Blattsalat, Apfel, Beeren und Co. bleiben lange knackig und vitaminreich.

Einige Modelle verfügen auch über ein Fach, das variabel von -2 °C bis +6 °C eingestellt werden kann. Frischer Fisch oder Meeresfrüchte lagern bei -2 Grad bis zu vier Tage lang optimal wie auf Eis; +6 °C in Verbindung mit einer hohen Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent schafft das perfekte Klima zur Aufbewahrung von empfindlichen Südfrüchten wie Ananas oder Papaya.

Zusätzlicher Komfort durch Spezialausstattung

Geräte mit Schnellkühlungsfunktion sind ideal bei größeren Einkäufen. Sie senken die Temperatur kurzzeitig um einige Grad und bringen die Lebensmittel schnell auf die optimale Lagertemperatur. Praktisch ist auch die Urlaubsfunktion bzw. Holiday-Schaltung. Damit kann der Kühlschrank bei längerer Abwesenheit ebenfalls in den Urlaub gehen. Während dieser Zeit kühlt der Innenraum statt auf +5 bis +7 °C nur auf +15 °C herunter. Das spart nicht nur Energie, es beugt auch unangenehmen Gerüchen sowie Schimmel vor, da der Kühlschrank nicht komplett ausgeschaltet wird. Bei einer Kühl-/Gefrierkombination sollte darauf geachtet werden, dass die beiden Bereiche unabhängig voneinander betrieben und geregelt werden können. So bleibt die Temperatur im Gefrierfach niedrig, auch wenn der Kühlbereich auf Urlaub gestellt wird. Zusätzlichen Komfort bieten ein Display mit digitaler Temperaturanzeige, transparente Schubladen auf leichtgängigen Teleskopschienen sowie eine gleichmäßige Innenbeleuchtung für eine gute Übersicht über alle Vorräte. Und sollte einmal die Tür zu lange offen stehen, warnt ein akustisches oder optisches Signal die Nutzer.

Smarte Technik für mehr Extras

Mit smarten Funktionen und Steuerung via App lässt sich der Kühlschrank auch von unterwegs steuern. Sind Innenraum und Kühlschranktür außerdem mit Kameras ausgestattet, können die Nutzer während des Einkaufens auf die Kamerabilder zugreifen und überprüfen, welche Lebensmittel vorrätig sind und welche eingekauft werden müssen. Doch die Apps bieten noch mehr, meist halten sie umfassende Informationen für die Nutzer bereit, wie etwa Hinweise zur Bedienung, Gerätepflege, Rezepte mit dem passenden Einkaufszettel und Tipps zur richtigen Lebensmittellagerung.

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

becker döring communication
Irene Walker / Tanja Heinrichs
Fon 069-4305214-13
i.walker@beckerdoering.com

Initiative HAUSGERÄTE+
Reinhardtstraße 32, 10117 Berlin
Fon 030-300199-1378
Fax 030-300199-4390
www.hausgeraete-plus.de