

## **PRESSEINFORMATION**

### **Lebensmittel richtig aufbewahren**

#### **Die Initiative HAUSGERÄTE+ gibt Tipps zur richtigen Kühlschranks-Lagerung**

Die Universität Stuttgart hat in einer Studie herausgefunden, dass jeder Deutsche jährlich 82 Kilogramm Lebensmittel entsorgt – das entspricht der Menge von zwei vollgefüllten Einkaufswagen. Vor allem jungen Studenten oder Auszubildenden fehlt für den ersten eigenen Haushalt das Wissen über die richtige Lagerung von Obst, Milchprodukten oder Fleisch. Diese unnötige Abfallproduktion kostet sie laut der Studie im Durchschnitt satte 230 Euro pro Jahr. „Ein großer Teil dieses teuren Abfalls könnte mit dem richtigen Kühlschranks-Management vermieden werden“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative Hausgeräte+. Bei Geräten mit statischer Kühlung gibt es unterschiedliche Ablageflächen, wo Fleisch, Milchprodukte und Gemüse sich am besten halten. Komfortabler ist die Lagerung mit modernen Geräten mit dynamischer Kühlung, denn darin herrscht überall die gleiche Temperatur.

#### **Statische Kühlung: Marmelade nach oben, Fisch nach unten**

Herkömmliche Kühlschranks arbeiten mit einer statischen Kühlung. Das heißt: Im Gerät herrschen verschiedene Temperaturzonen, die sich bis zu zehn Grad unterscheiden können. Die kalte Luft sinkt ab, die warme steigt auf. Somit herrschen im obersten Fach sowie in den Türfächern die wärmsten Temperaturen. Das ist gut für Marmelade, geöffnete Dressings und Soßen, Butter, Backwaren und Getränke. Die mittlere Kühlschranks ebene eignet sich für Milchprodukte wie Joghurt, Sahne, Quark und Käse sowie selbst zubereitete Speisen. Auch Eier und frische Milch halten sich hier länger als in der Kühlschranks tür. Auf der Glasplatte im unteren Teil des Kühlschranks ist es am kältesten. Das ist der ideale Ort für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst und Fisch. Darunter befinden sich die Boxen für Obst und Gemüse. Hier ist es etwas wärmer, da die Glasplatte darüber die Kälte abhält. Diese Fächer eignen sich zur Lagerung von Gemüse, Kräutern und Obst.

#### **Mehr-Zonen-Kühlgeräte: Null-Grad-Fächer halten Lebensmittel länger frisch**

Viele moderne Kühlschranksmodelle haben eine dynamische Kühlung. Hierbei wird die Luft durch einen Ventilator im Kühlraum gleichmäßig verteilt. Dadurch sind die Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Innenraum überall gleich. Der Vorteil ist, dass die Lebensmittel an jeder Stelle abgelegt werden können. Außerdem sind neuere Modelle oft Mehr-Zonen-Kühlgeräte mit Spezialfächern. In so genannten Null-Grad-Fächern halten sich die Lebensmittel bis zu drei Mal länger als im herkömmlichen Kühlschranks.

Außerdem bleiben bei den niedrigen Temperaturen auch die wertvollen Vitamine deutlich besser erhalten.

### **Optimale Luftfeuchtigkeit für jedes Lebensmittel**

Wichtig für die optimale Lagerung von Lebensmitteln ist auch die Luftfeuchtigkeit. Durch einen Schieberegler erzeugen die Hersteller der modernen Geräte zwei Kaltlagerzonen: Eine Luftfeuchtigkeit von etwa 50 Prozent bietet im "trockenen" Null-Grad-Fach das richtige Klima für leicht verderbliche tierische Produkte wie Fleisch, Joghurt oder Milch. Der optimale Platz für kälteunempfindliches Gemüse, Obst und Kräuter ist das "feuchte" Null-Grad-Fach: 90 Prozent Luftfeuchtigkeit verzögern hier das Austrocknen oder Welken – Blattsalat, Apfel, Kohlrabi und Co. bleiben lange knackig und vitaminreich. Es gibt inzwischen auch Geräte mit einem 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 schaffen das perfekte Klima zur Aufbewahrung von empfindlichen Südfrüchten.

Weitere Tipps rund um das Thema Hausgeräte sowie Checklisten für den Gerätekauf stehen unter [www.hausgeraete-plus.de](http://www.hausgeraete-plus.de) kostenlos zur Verfügung.

### **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](http://www.hausgeraete-plus.de) bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

#### Pressekontakt:

becker döring communication  
Tanja Göbel / Janine Graf  
Fon 069-4305214-13  
[j.graf@beckerdoering.com](mailto:j.graf@beckerdoering.com)  
[t.goebel@beckerdoering.com](mailto:t.goebel@beckerdoering.com)

Initiative HAUSGERÄTE+  
Reinhardtstraße 32, 10117 Berlin  
Fon 030-300199-1378  
Fax 030-300199-4390  
[www.hausgeraete-plus.de](http://www.hausgeraete-plus.de)