

PRESSEINFORMATION

Gut gekühlt in den WM-Sommer

Mit modernen Kühlschränken lagern alle Lebensmittel in der optimalen Klimazone

Die diesjährige Fußball-Weltmeisterschaft bringt brasilianisches Flair und gesellige Stunden: Zur Grillfeier mit anschließendem Fußball-Event gibt es vielleicht öfter Caipirinha als Bier und auch mal gegrillten Fisch. In jedem Fall sind die Kühlschränke gut gefüllt und nicht selten werden ganz unterschiedliche Nahrungsmittel zu direkten Nachbarn, obwohl sie verschiedene Ansprüche an das Klima haben. Limetten und andere Südfrüchte mögen es beispielsweise nicht zu kalt. Roter Fisch und Fleisch erfordern eine trockene Lagerung, wohingegen Salat und anderes Gemüse bei hoher Luftfeuchtigkeit schön knackig bleiben. Moderne Kühlgeräte sind inzwischen auf solche „Sonderwünsche“ bestens eingestellt und mit vielen Spezialfächern ausgestattet. So wie sich das Wetter zwischen Deutschland und Brasilien unterscheidet, so gibt es auch im Kühlschrank unterschiedliche und räumlich getrennte Klimazonen. Die jeweils optimalen Temperaturen ermöglichen eine verbesserte Lagerung und erhalten Vitamine, Geschmack und Frische deutlich länger. Beispielsweise im Null-Grad-Fach. Dieses integrierte Kaltlagerfach liegt knapp über null Grad, wodurch Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch bleiben als im normalen Kühlraumteil. Da sich auch die Luftfeuchtigkeit auf die Haltbarkeit auswirkt, lässt sich diese zusätzlich regulieren. „Das feuchte Null-Grad-Fach eignet sich für unverpackte Salate, Gemüse und Früchte“, so Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. „Das trockene Kaltlagerfach ist ideal für Fleisch, Fisch und Milchprodukte.“ Klarer Vorteil: Halten die frischen Lebensmittel länger, lassen sich die Einkaufstouren reduzieren und es landet weniger in der Mülltonne.

Den richtigen Platz für Südfrüchte finden

Oft heißt es, Limetten, Orangen & Co. gehören nicht in den Kühlschrank. Tatsächlich tun sich gerade Südfrüchte mit den kalten Temperaturen schwer. Kälteschäden können auftreten, wie bräunliche Flecken innen und außen oder wässrig-glasige Stellen. Sogar der Geschmack kann beeinträchtigt sein. Doch dank neuer Technologien findet temperaturempfindliches Obst inzwischen in vielen Kühlschränken seinen Platz: In

Spezialfächern, in denen die Temperatur und Luftfeuchtigkeit extra geregelt und somit auf die idealen Lagerbedingungen für Südfrüchte eingestellt werden können. Eine Alternative bieten einige Hersteller mit dem sogenannten Kellerfach an. Hier ist es mit bis zu 14 Grad deutlich wärmer als im normalen Kühlschrankschrankteil. Das Kellerfach eignet sich besonders für die Lagerung von kälteempfindlichen Lebensmitteln wie Kartoffeln aber auch Getränken.

Anders verhält es sich bei Fisch, der für eine längere Haltbarkeit möglichst trocken und kalt gelagert werden sollte. Dafür haben manche Kühlgeräte ein spezielles Fischfach mit einer unabhängigen Kühlung und separater Steuerung. Die Temperatur liegt unter null Grad, auch Fleisch ist hier bestens aufgehoben. Obst, Gemüse oder Milchprodukte sollten nicht in dieser Kühlzone gelagert werden, da das enthaltene Wasser gefrieren könnte.

Weitere Kühlvarianten kommen auf den Markt

Seit Kurzem gibt es noch eine weitere separate Kühloption: Das Vakuumfach zählt zu den neusten Entwicklungen bei Kühlgeräten, durch das Lebensmittel bei etwa null Grad bis zu fünf mal länger frisch bleiben. Dafür gibt es eine spezielle Schublade, die sich per Tastendruck vakuumversiegeln lässt. Das heißt: Der Luft wird Sauerstoff entzogen. Dadurch bleiben Vitamine und Nährstoffe länger erhalten, die Keimbildung wird vermindert und die Lebensmittel verderben nicht so leicht. Ein praktisches Verfahren, das sich besonders für empfindliche Lebensmittel wie Fisch und Fleisch eignet.

Eis auf Knopfdruck

Neben der optimalen Lagerung von Lebensmitteln bieten moderne Kühl-Gefrierkombinationen noch eine Zusatzfunktion für das Gelingen von leckeren Cocktails wie Caipirinha: einen automatischen Eiswürfelbereiter. Dieser liefert jederzeit Eiswürfel entweder über einen Auffangbehälter oder bei Top-Geräten auf Knopfdruck über einen integrierten Spender in der Außentür. Eine Transportschnecke verhindert dabei das Zusammenkleben der Eiswürfel. Für den Betrieb ist nicht immer ein Festwasseranschluss nötig. Einige Hersteller ermöglichen die Eiswürfel-Funktion über einen herausnehmbaren Vorratsbehälter, der mit frischem Wasser aufgefüllt wird.

„Wir raten Verbrauchern, sich vor der Anschaffung eines neuen Kühlgerätes über solche Extras wie spezielle Fächer oder Eiswürfelbereiter zu informieren, damit die Ausstattung später den individuellen Bedürfnissen entspricht“, so Claudia Oberascher. Eine marktneutrale Orientierungshilfe bietet hier die Online-Gerätebank der Initiative HAUSGERÄTE+. Sie ermöglicht den übersichtlichen Vergleich von Neugeräten und ihren Sonderausstattungen. Dieser Service und weitere Informationen stehen unter 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 bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

becker döring communication

Anja Becker / Tanja Göbel

Fon 069-4305214-16,

Fax 069-4305214-29

a.becker@beckerdoering.com

t.goebel@beckerdoering.com