

## **PRESSEINFORMATION**

### **Frischecenter Kühlschrank: Welche Lebensmittel gehören wohin?**

#### **Vorratshaltung entscheidet über die Langlebigkeit von Nahrungsmitteln**

Im Alltag erfolgt das Kühlschrank einräumen oft nach dem Zufalls-Prinzip: Die Lebensmittel kommen dorthin, wo gerade Platz ist. Dabei werden jedoch die speziellen Ansprüche vergessen, die unterschiedliche Produkte an die Lagerung stellen. Exotische Früchte mögen es beispielsweise nicht zu kalt, während Salat nur in kühlen und feuchten Kühlschrank-Zonen schön knackig bleibt. Die richtige Aufteilung und etwas Ordnung im Kühlschrank-Inneren helfen dabei, Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch zu halten, Aroma, Vitamine und Nährstoffe zu bewahren und weniger zu verschwenden. Die Initiative HAUSGERÄTE+ gibt Tipps für die optimale Nutzung des Kühlschranks.

#### **Lagerung auf das Kühlschrank-Modell abstimmen**

„Wo Milchprodukte, Fleisch oder Gemüse am besten aufgehoben sind, kommt ganz auf den Gerätetyp an“, berichtet Claudia Oberascher von HAUSGERÄTE+. „Verbraucher müssen zuerst prüfen, ob sie einen Kühlschrank mit statischer oder dynamischer Kühlung benutzen.“ Viele moderne Kühlschrankmodelle haben eine dynamische Kühlung, die Luft durch einen Ventilator im Innenraum gleichmäßig verteilt. Im ganzen Kühlraum herrscht die gleiche Temperatur und Luftfeuchtigkeit, weshalb keine speziellen Regeln zur Lagerung zu beachten sind. Bei statischer Kühlung sieht das ganz anders aus.

#### **So wird bei statischer Kühlung gelagert**

„Herkömmliche Kühlschränke arbeiten mit statischer Kühlung, wobei die kalte Luft absinkt und die warme aufsteigt“, sagt Claudia Oberascher. Daher ist es im **obersten Fach** am wärmsten, wo Marmelade, geöffnete Dressings und Soßen, Butter, Backwaren und Getränke gut aufgehoben sind. Die **mittlere Kühlschrankebene** 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

Kühlschranktür. Die Glasplatte im **unteren Teil** ist die kälteste Region und der ideale Ort für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst und Fisch. Darunter befinden sich die **Boxen** für Obst, Gemüse und Kräuter. Hier ist es etwas wärmer, weil die Glasplatte darüber die Kälte abhält.

### **Spezialfächer bringen noch mehr Kühlkomfort**

Besonders komfortabel und der Garant für längere Frische sind Kühlgeräte mit integrierten **Null-Grad-Fächern**: Diese Kaltlagerzonen mit einer Temperatur nahe null Grad sind mit einer manuellen Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet, denn neben der Temperatur hat auch die Luftfeuchtigkeit Einfluss auf die Haltbarkeit frischer Produkte. Im feuchten Null-Grad-Fach bleiben loses Gemüse, Obst, Salate und Kräuter frisch und voller Vitamine. Das trockene Kaltlagerfach ist der richtige Ort für verpackte Produkte wie Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Milchprodukte sowie Eier.

### **Noch mehr Tipps zum Thema Kühlen und Lagern:**

- Ordnung im Kühlschrank hat noch einen weiteren Vorteil: Langes Suchen entfällt und die Tür kann schnell wieder geschlossen werden – dadurch lässt sich ganz einfach Strom sparen.
- Noch übersichtlicher wird das Kühlschrank-Innere durch zusätzliche Schubladen, Körbe und separate Flaschenablagen.
- Wer warme Speisen erst abkühlen lässt, bevor sie in den Kühlschrank kommen, spart zusätzlich Energie.
- Für den großen Wocheneinkauf ist die Schnellkühlungsfunktion ideal: Die Temperatur fährt kurzzeitig um einige Grad herunter, so dass die Lebensmittel schnell die optimale Lagertemperatur erreichen.

Weitere Informationen über Kühlschränke und andere Hausgeräten 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 herstellernertrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschränken und Co.

Pressekontakt:

becker döring communication

Anja Becker / Tanja Göbel

Fon 069-4305214-16,

Fax 069-4305214-29

[a.becker@beckerdoering.com](mailto:a.becker@beckerdoering.com)

[t.goebel@beckerdoering.com](mailto:t.goebel@beckerdoering.com)