

PRESSEINFORMATION

Nichts mehr verschwenden: Lebensmittel im Kühlschrank richtig lagern

Optimal platzierte Lebensmittel bleiben bis zu dreimal länger frisch

Wurst und Äpfel zusammen auf der obersten Ablage, darunter die Reste vom Abendessen im offenen Topf und die Eier in der Tür: Wer den Kühlschrank nach Gutdünken einräumt, geht meist öfter einkaufen. Ein bisschen mehr Ordnung und die richtige Aufteilung hingegen können Lebensmittel länger frisch halten. „Verbraucher müssen dafür berücksichtigen, welches Gerät sie benutzen. Je nachdem, ob es sich um ein Modell mit statischer oder dynamischer Kühlung handelt, gibt es unterschiedliche Ablageflächen, wo Fleisch, Milchprodukte und Gemüse sich am besten halten“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. Die Vorteile der richtigen Lagerung liegen auf der Hand: Sind die Lebensmittel länger genießbar, entsteht weniger Abfall – und das macht sich auch im Geldbeutel bemerkbar.

Für jedes Lebensmittel den optimalen Platz finden

Herkömmliche Kühlschränke 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, Käse, Butter, Backwaren und Getränke. 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. 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.

Noch längere Haltbarkeit in Kühlgeräten mit Kaltlagerzonen

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, die auf die Bedürfnisse der verschiedenen Lebensmittel abgestimmt sind. „Sehr komfortabel sind Kühlgeräte mit integrierten Kaltlagerfächern“, weiß Claudia Oberascher. „Diese Lagerzonen mit einer Temperatur nahe null Grad sind mit einer Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet, denn auch die Luftfeuchtigkeit hat Einfluss auf die Haltbarkeit der Lebensmittel.“ Im feuchten Null-Grad-Fach bleiben unverpackte Früchte, Gemüse und Salate knackig, das trockene Kaltlagerfach hält verpackte Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Milchprodukte lange frisch – bis zu dreimal länger als im normalen Kühlschrankteil.

Bei Kühl-Gefrier-Kombinationen ist ein weiteres Kriterium wichtig: Das Gerät sollte mit zwei separaten Kühlsystemen arbeiten. Dann können die Temperaturen unterschiedlich voneinander gesteuert werden. Und im Urlaub ist es auch möglich, das Kühlfach komplett auszuschalten.

Den Überblick im Kühlschrank behalten

Damit alles übersichtlich bleibt, sind viele Geräte mit höhenverstellbaren und teilbaren Ablageflächen ausgestattet. Je nach Bedarf teilt man den Platz im Inneren ganz individuell auf. Entfällt das Suchen, kann die Kühlschranktür schneller wieder geschlossen werden – auf diese Weise lässt sich ganz einfach Strom sparen. Transparente Schubladen und Körbe bieten zusätzlichen und überschaubaren Stauraum. Separate Flaschenablagen sind eine rutsch-, roll- und kippsichere Aufbewahrungsmöglichkeit. Bei anderen Lebensmitteln sorgen die glatten und geruchsneutralen Ablagen aus Glas oder Kunststoff für sicheren Stand. Ein weiterer Vorteil: Die Ablageflächen sind unempfindlich und einfach zu reinigen.

Weitere Informationen unter www.hausgeraete-plus.de

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. Beteiligt sind die Hersteller

AEG, Bauknecht, Bosch, Liebherr, Miele und Siemens, die Energieversorger EnBW, EWE, RWE und Vattenfall Europe sowie die Verbände HEA – Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung und ZVEI – Zentralverband Elektrotechnik- und Elektronikindustrie. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt

becker döring communication
Anja Becker / Tanja Göbel
Fon 069-4305214-14
t.goebel@beckerdoering.com

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