

PRESSEINFORMATION

Lebensmittel: Richtig lagern – deutlich weniger wegwerfen

Unterschiedliche Zonen im Kühlschrank sinnvoll nutzen

Bis 2030 will Deutschland die Menge weggeworfener Lebensmittel um die Hälfte reduzieren. Um dieses Ziel zu erreichen, sind auch die Verbraucher gefragt – sie sind nämlich diejenigen, bei denen die größte Lebensmittelverschwendung auftritt. „Schuld daran ist zum einen häufig eine falsche Einkaufsplanung, zum anderen lagern Konsumenten ihre Lebensmittel nicht richtig und verkürzen damit deren Haltbarkeit“, stellt Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+ fest. Vor allem beim Einräumen des Kühlschranks lassen viele Verbraucher die Tatsache außer Acht, dass verschiedene Lebensmittel auch verschiedene Kühlbedürfnisse haben. Egal, ob herkömmliche Kühlschränke mit statischer Kühlung oder moderne Geräte mit Null-Grad-Zone: Auf das richtige Fach kommt es an. Richtig gelagert, bleiben Lebensmittel länger frisch und bewahren ihren Geschmack, ihre Konsistenz und wertvolle Inhaltsstoffe. Praktischer Nebeneffekt: Man muss nicht so häufig einkaufen gehen und spart damit Zeit. 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 die oberste Ablage 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 temperaturempfindliches 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.

Pressekontakt:

becker döring communication · Tanja Heinrichs

Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-16 · Fax +49 69 4305214-29

t.heinrichs@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

In diesen Kaltlagerfächern liegt die Temperatur knapp über null Grad, dadurch bleiben die 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 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 wie Ananas oder Papaya.

Zusätzlicher Komfort durch Spezialausstattung

Bei größeren Einkäufen sind Geräte mit Schnellkühlungsfunktion ideal. Sie senken die Temperatur kurzzeitig um einige Grad und bringen die Lebensmittel schnell auf die optimale Lagertemperatur. Praktisch ist auch die Urlaubsfunktion beziehungsweise 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 Gefrierteil 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.

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

Pressekontakt:

becker döring communication · Tanja Heinrichs

Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-16 · Fax +49 69 4305214-29

t.heinrichs@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

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 Heinrichs
Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-16 · Fax +49 69 4305214-29
t.heinrichs@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com