Medieninformation

**Made for Lebensmittel: Mit elektrabregenz den Kühlschrank richtig einräumen**

Die österreichische Marke unterstützt Konsument:innen mit praktischen Tipps im Haushalt

**Die richtige Lagerung von Lebensmitteln trägt dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu verringern. Auch im Kühlschrank. Denn die Lebensmittel werden hier oft intuitiv eingeräumt, wo gerade Platz ist. Das geht aber eigentlich auch viel besser. Ist der Kühlschrank richtig eingeräumt, hilft das nicht nur den Überblick zu bewahren und Dinge wieder leichter zu finden, sondern die Lebensmittel bleiben so auch länger frisch. Denn jedes Lebensmittel hat seinen idealen Standort im Kühlschrank. Manche mögen es wärmer und manche kälter. Der Haushaltsgerätehersteller elektrabregenz gibt Tipps für die passenden Einstellungen und das richtige Einräumen im Kühlschrank.**

Wien, Februar 2023. Auf die richtige Temperatur kommt es an. Und das gilt sowohl für die Grundeinstellung als auch für die Lebensmittellagerung in den einzelnen Fächern und Zonen. Denn es ist nicht überall im Kühlschrank gleich kalt.

**Die Grundeinstellungen**

elektrabregenz empfiehlt die Einstellung von 4 Grad Celsius für den Kühlbereich und -18 Grad Celsius für den Tiefkühlbereich. Sollte die äußere Umgebungstemperatur auf über 30 Grad steigen, empfiehlt der Haushaltsgerätehersteller für den Kühlbereich ebenso 4 Grad Celsius, für den Tiefkühlbereich jedoch -20, -22 oder -24 Grad Celsius. Denn nur bei Temperaturen von -18 Grad Celsius und kälter ist es möglich, Lebensmittel lange Zeit zu lagern.

**Alles am richtigen Platz**

In Kühlschränken gibt es unterschiedliche Klimazonen, die für die Lagerung von Lebensmitteln genutzt werden sollten. Generell gilt: Unten ist es kälter als oben. Warme Luft steigt nach oben, kalte sinkt nach unten und sammelt sich über dem Gemüsefach. Daher sollten im obersten Kühlschrankfach jene Dinge stehen, die es nicht ganz so kalt brauchen. Daher eignet sich dieses Fach für Marmelade, Süßes, aber auch für fertig gekochte Gerichte, die übrig geblieben sind und nun in Frischhalteboxen auf ihr Comeback warten.

Das mittlere Fach ist der ideale Ort für alle Lebensmittel, die sehr licht- und wärmeempfindlich sind bzw. leicht verderben können. Also sämtliche Milchprodukte, wie Milch, Käse oder Joghurt – mit Ausnahme der Butter – fühlen sich hier am wohlsten. Im unteren Kühlfach ist es sehr kalt und daher optimal für Fleisch und Fisch. Gefolgt vom Obst- und Gemüsefach, das durch die Abtrennung wiederum wärmer ist. Aber nicht jedes Obst und Gemüse soll hier hinein. Südfrüchte, wie Bananen, Mangos, Zitrusfrüchte oder Avocados mögen keine Kälte. Auch Tomaten verlieren durch ihren hohen Wassergehalt im Kühlschrank ihr Aroma und schmecken besser, wenn sie außerhalb gelagert werden. Und nicht in den Kühlschrank sollten zudem Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, da sie schnell weich werden und verderben. Wurzelgemüse, wie Karotten oder Radieschen, bleibt länger frisch, wenn das Grün gleich abgeschnitten wird. Denn die Blätter entziehen der Wurzel weiterhin Wasser.

Ideal ist die Kühlschranktüre, um angebrochene Getränkeflaschen zu lagern, können sie hier ja stehend untergebracht werden. So können sie nicht auslaufen. Was nicht in die Tür gehört, dort aber sehr oft zu finden ist, ist Milch. Denn die Temperatur ist in der Kühlschranktür um bis zu mehrere Grad wärmer als in der Mitte des Kühlschranks. Für ein leicht verderbliches Lebensmittel, wie Milch, zu warm. Zusätzlich schwanken die Temperaturen in der Tür durch das Auf- und Zumachen, was zur Folge hat, dass Milch schnell verderben kann. Und ganz oben in der Türe ist es am wärmsten – ideal für Lebensmittel, die keine starke Kühlung brauchen, wie Eier, aber auch Butter oder Margarine, die ja streichfähig bleiben sollen und es daher nicht ganz so kalt brauchen. In der Mitte der Türe ist es optimal für Ketchup, Senf, Dressings und Mayonnaise, geöffnete Konserven oder Einmachgläser.

**Was sonst noch wichtig ist …**

Heiße Speisen müssen auf Raumtemperatur abgekühlt sein, ehe sie in den Kühlschrank kommen. Das gilt auch für den Tiefkühlbereich. Lebensmittel, die in den Tiefkühlbereich gegeben werden, sollten luftdicht verpackt sein, damit sie nicht austrocknen. Das gilt auch dann, wenn diese nur kurze Zeit gelagert werden. Einzufrierende Lebensmittel sollten keinen direkten Kontakt zu bereits gefrorenen Lebensmitteln haben, damit diese nicht antauen. Für einmal angetaute Lebensmittel gilt, diese so schnell wie möglich zu verbrauchen und diese dürfen aber nicht wieder eingefroren werden. Daher empfiehlt es sich zubereitete Lebensmittel in Portionsgrößen einzufrieren. Sollten große Mengen an frischen Lebensmitteln schnell gekühlt oder gefroren werden, gibt es in sehr vielen Geräten die Schnellkühl- bzw. Schnellgefrierfunktion. Diese können entweder selbst wieder ausgeschaltet werden bzw. wenn das nicht gemacht wird, schaltet sich erstere in elektrabregenz Geräten nach einer Stunde wieder automatisch ab, zweitere nach 25 Stunden.

„In vielen elektrabregenz Kühlgeräten gibt es innovative Funktionen, die für längere Frische sorgen, wie beispielsweise ErnteFrisch. Diese verwendet nicht eine, sondern gleich drei effektive Farben (Grün, Blau und Rot), die den natürlichen Lichtzyklus des Tages imitieren einschließlich einer dunklen Nachtphase. Durch diesen 24-Stunden-Tag-Nachtzyklus wird ein natürliches Lebensumfeld für Obst und Gemüse geschaffen, lange nachdem dieses geerntet und gekauft wurde. So bleiben die Vitamine länger erhalten und die Lebensmittel so länger frisch. Made for Austria heißt bei uns made for Lebensmittel“, so Margit Anglmaier, Manager Marketing & Communications der Beko Grundig Österreich AG.

**Foto:** Made for Lebensmittel: Mit diesen Tipps hält sich im Kühlschrank alles besser.     
**Fotocredit:** © Springer & Jacoby / elektrabregenz

**Foto:** elektrabregenz Kühlschrank im Wohnraum     
**Fotocredit:** © elektrabregenz / Beko Grundig Österreich AG

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit 130 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder). Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 im Besitz der türkischen Arçelik-Gruppe. In Österreich ist die Gruppe unter dem Namen Beko Grundig Österreich AG mit den Marken Beko, elektrabregenz und Grundig vertreten. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter [www.elektrabregenz.com](http://www.elektrabregenz.com/)

**Über die Beko Grundig Österreich AG**

Die Beko Grundig Österreich AG ist international einer der bedeutendsten Marktteilnehmer im Bereich Home Electronics. Das Unternehmen ist in Österreich die Dachorganisation der Marken Beko, elektrabregenz und Grundig. 40 Mitarbeiter steuern von der Zentrale im 23. Wiener Gemeindebezirk aus, die nationalen Aktivitäten der Bereiche Marketing, Vertrieb, Produktmarketing, After Sales Service, HR, Finance, Logistik und Supply Chain sowie den Innendienst. Dabei haben die Nähe zu Kund:innen und ihre Bedürfnisse stets oberste Priorität: In dem breiten Sortiment finden alle Marktteilnehmer:innen die für sie passenden Produkte. Um maximale Produktqualität gewährleisten zu können, werden die Geräte größtenteils selbst in 28 hochmodernen Fertigungsstätten der Muttergesellschaft Arçelik in Europa, Asien und Afrika hergestellt. Das Besondere: Die Werke arbeiten nach einer schon vor vielen Jahren in allen Unternehmens-, Entwicklungs- und Produktionsbereichen implementierten Nachhaltigkeitsstrategie, die nach internationalen Standards zertifiziert wurde – zum Beispiel 2022 vom Dow Jones Sustainability Index bereits zum vierten Mal in Folge als nachhaltigstes Unternehmen der Hausgeräteindustrie.

Rückfragen richten Sie bitte an:

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak  Reiter PR  Tel.: +43/699/120 895 59  [alexandra.vasak@reiterpr.com](mailto:alexandra.vasak@reiterpr.com) | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Manager Marketing & Communications  Beko Grundig Österreich AG  Tel.: +43/664/384 42 30  [margit.anglmaier@bg-austria.at](mailto:margit.anglmaier@bg-austria.at) |