

Bei optimaler Lagerung halten Lebensmittel länger

- ▶ Lebensmittelverschwendung vermeiden mit dem passenden Kühlschrank
- ▶ Frischesysteme ermöglichen eine verlängerte Haltbarkeit von Obst und Gemüse

Gütersloh, 28. September 2023. – Hand aufs Herz: Wer wirft zu Hause keine Lebensmittel weg? 78 Kilogramm entsorgt jede Verbraucherin und jeder Verbraucher pro Jahr in den Mülleimer, so das Statistische Bundesamt (2020). Oft handelt es sich dabei um Obst und Gemüse, das noch genießbar wäre, aber nicht mehr gut aussieht oder einfach zu lange aufbewahrt wurde. Die richtige Lagerung im Kühlschrank spielt also eine entscheidende Rolle, um mit Lebensmitteln verantwortungsvoller umzugehen. Zum morgigen Internationalen Tag zur Sensibilisierung für Lebensmittelverluste und -verschwendung hier einige Tipps:

Schon bei der Auswahl eines neuen Kühlschranks die Weichen stellen: Wählen Sie ein Gerät, das Ihren Bedürfnissen angepasst ist. Das zwei Meter große Standgerät in Edelstahl mag in der Küche schick aussehen. Doch so ein großes Gerät verleitet möglicherweise dazu, mehr einzulagern als wirklich benötigt wird – und letztendlich landet einiges davon nicht auf dem Tisch, sondern in der Mülltonne. Ist der Kühlschrank andererseits zu klein, wird er vielleicht so vollgeräumt, dass einiges übersehen wird und deshalb überlagert.

Wenn Sie gern viele frische Lebensmittel im Vorrat haben, sollte der neue Kühlschrank auch entsprechend ausgerüstet sein. Miele bietet hierzu verschiedene Frischesysteme an, die eine unterschiedlich lange Lagerzeit ermöglichen – bis hin zu einer fünfmal längeren Frische als im klassischen Gemüsefach. Der Hintergrund: Obst und Gemüse brauchen Feuchtigkeit, um frisch und knackig zu bleiben. Bei Temperaturen zwischen 0 und 3 Grad Celsius erhält schon das bewährte Frischesystem PerfectFresh Pro von Miele Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch. Dabei wird die natürliche Feuchtigkeit der Lebensmittel im geschlossenen Fach gehalten. Eine Steigerung ist PerfectFresh Active: Bei diesem Feature legt sich ein feiner Sprühnebel auf den Inhalt der Frischeschublade und schützt Qualität und Vitamine zusätzlich. Feuchtigkeit wird also extra zugeführt – für den besonderen Frishekick.

Zu viel Frische, sprich Kälte, tut einigen Lebensmitteln nicht gut. Besonders Obst und Gemüse sind empfindlich. Daher gehören Südfrüchte und stark wasserhaltige Gemüse wie Tomaten und Gurken nicht in den Kühlschrank! Zudem sollten Obst und Gemüse immer

getrennt gelagert werden, also beispielsweise in unterschiedlichen Schubladen. Der Grund: Reifes Obst gibt Ethylen ab, ein farbloses Gas, das Gemüse schneller verderben lässt.

Darüber hinaus hilft eines besonders, Lebensmittel im Kühlschrank optimal zu lagern: die regelmäßige Reinigung. Ausräumen, mit einem milden Reinigungsmittel die Oberflächen abwischen – so haben Bakterien keinen Nährboden. Spezialtipp: Mit einem Pfeifenreiniger (gibt es im Bastelbedarf) gelegentlich den Abfluss in der Rückwand reinigen, damit dieser nicht durch Krümel oder anderes verstopft. So bleibt der Kühlschrank sauber und die Lebensmittel sind geschützt.

Medienkontakt

Ursula Wilms

Phone: +49 5241 89-1958

E-Mail: ursula.wilms@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2022 rund 5,43 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 23.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.900 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Bei optimalen Lagerbedingungen halten sich Obst und Gemüse im Kühlschrank deutlich länger. Miele sorgt mit aktiver Befeuchtung für eine bis zu fünfmal längere Frische. (Foto: Miele)



Foto 2: Bei optimalen Lagerbedingungen halten sich Obst und Gemüse im Kühlschrank deutlich länger. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:  @Miele.DE

 @miele_com

 Miele