



Clevere neue Kühlschränke-Features

So bleiben Esswaren 3 x länger frisch!

In der Schweiz werden jährlich 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel vergeudet. Das macht pro Kopf 330 Kilogramm und 600 weggeworfene Franken pro Haushalt. Doch kluge neue Kühlschränke helfen, Food-Waste zu reduzieren. 2021-10-13, Dies ist ein bezahlter Beitrag, präsentiert von Electrolux

Das Joghurt ist abgelaufen, die Früchte sind verschrumpelt, und der Käse wird langsam schimmelig: Das kommt in den meisten Haushalten mal vor. Die Folge: Esswaren landen im Müll. In der Schweiz sündigen Privathaushalte diesbezüglich viermal häufiger als die Gastronomie, wie eine Umfrage von «Too Good To Go» zeigt. Die Essensretter haben ermittelt, dass 28 Prozent des Food-Waste auf Privathaushalte entfällt. Die Gastrobranche verursacht im Vergleich dazu «nur» sieben Prozent.

Der jährliche Lebensmittelabfall einer Einzelperson ist laut der Firma etwa so schwer wie 900 Schoggi-Tafeln. Auf die ganze Schweizer Bevölkerung hochgerechnet entspricht das dem Gewicht von etwa einer Million Kühen.

Alle weggeworfenen Lebensmittel belasten die Umwelt. Denn nur schon bei ihrer Produktion entstehen CO₂-Emissionen. Beim Transport kommen zusätzliche hinzu. Zudem wird Verpackungsmaterial vergeudet – und indirekt auch das Wasser, das für die Erzeugung der Esswaren nötig ist. Man wirft also viel mehr weg als «nur» das Joghurt, die Frucht oder den Käse.

Besonders schädlich

Einige Lebensmittel verursachen gesamthaft gesehen aber mehr Ressourcen-Verschwendung als andere, wenn sie entsorgt statt gegessen werden. Die Unterschiede hat das Institut für ökologisches Systemdesign der ETH Zürich mit einem Punktesystem ermittelt, bei dem die Umweltbelastung pro Kilogramm Food-Waste (ohne Verpackung) bestimmt wird.

Zur Kategorie mit den meisten Punkten und damit dem grössten «Fussabdruck» gehören gemäss den Wissenschaftlern Rindfleisch, Butter sowie Kaffee- und Kakaobohnen. Dicht dahinter liegen Käse, Eier, Schweinefleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte sowie Esswaren, die per Flugzeug importiert werden. Also etwa Ananas oder Mangos.

Etwas gegen die Verschwendung dieser «Big Foots» (und auch aller anderen Esswaren) zu unternehmen, ist jederzeit möglich – und auch gar nicht immer aufwendig. «Wir alle können einen Beitrag leisten. Und unsere cleveren Technologien helfen, die Haltbarkeit von Lebensmitteln ohne Qualitätsverlust zu verlängern», sagt René Schaffner, der bei Electrolux als Spezialist für Kühlgeräte tätig ist.

Dank Cooling 360°-, ColdSense- und TwinTech-Technologie sowie UltraFresh+ Schublade und NaturaFresh™ 0°C-Zone (Bild) verlängern die Kühlschränke von Electrolux die Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Dank Cooling 360°-, ColdSense- und TwinTech-Technologie sowie UltraFresh+ Schublade und NaturaFresh™ 0°C-Zone (Bild) verlängern die Kühlschränke von Electrolux die Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Gerade mit der richtigen Wahl des Kühlschranks kann man einige Verbesserungen erzielen. «Zentral sind dabei die Temperaturstabilität, die richtige Luftfeuchtigkeit und eine abgedichtete Umgebung», meint René Schaffner. Kühlgeräte von Electrolux verfügen über genau diese Eigenschaften. Dadurch verlängern sie die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln und reduzieren Food-Waste.

Diese Innovationen helfen



Eines dieser Features, die Lebensmittel länger frisch halten, ist die UltraFresh+ Gemüseschublade. In ihrem Innern wird die Feuchtigkeit immer wieder automatisch kontrolliert. Ein Antioxidationsfilter sorgt für hohe Luftfeuchtigkeit und gibt zusätzlich Antioxidantien ab, die den Nährwert, die Konsistenz und das frische Aussehen von Obst und Gemüse erhalten. Da die Schublade abgedichtet ist, bleiben die Bedingungen stabil. Unliebsames Kondenswasser fällt durch die laufende Feuchtigkeitskontrolle zudem weg.

Positiv wirkt sich auch die NaturaFresh™ 0 °C-Zone aus. Hinter dem Begriff verbirgt sich ein Kühlschrankbereich mit Schubladen, die konstant auf 0 °C eingestellt werden können. In jeder Schublade lässt sich die Feuchtigkeit den Bedürfnissen der jeweiligen Lebensmittel anpassen. Weil die Schubladen ebenfalls abgedichtet sind, bleibt auch hier das Klima stabil.

Wer Salat, Gemüse, Früchte, Fleisch, Fisch und andere empfindliche Esswaren in diesen Schubladen lagert, kann die Haltbarkeit der Esswaren massiv verlängern und so zur Verminderung von Food-Waste beitragen. Kirschen und Aprikosen etwa halten in einem Electrolux-Kühlschrank mit NaturaFresh™ 0 °C-Technologie mehr als 3 x so lang als in einem herkömmlichen Kühlschrank.

Auch die Cooling 360°-Technologie trägt ihren Teil dazu bei, die Esswaren haltbarer zu machen. Mehrere Schlitze in der Rückwand des Kühlschranks sorgen dafür, dass die Kaltluft überall im Kühlschrank zirkulieren kann und auch wirklich jede Ecke erreicht. Da die Wand aus Edelstahl statt aus Plastik ist, wird der Kühleffekt zusätzlich verstärkt. So kann zudem die Temperatur schnell wieder ausgeglichen werden, wenn beim Öffnen der Türe Wärme eingedrungen ist.

Zu den weiteren hilfreichen Features von Electrolux gehört die TwinTech-Technologie, bei der die Luft im Kühlschrank getrennt von der im Gefriereteil zirkuliert. Das gewährleistet trockene Luft im Gefriereteil und eine optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank. So trocknen die Lebensmittel weniger aus.

Die ColdSense-Technologie wiederum misst die Temperatur im Kühlschrank mit Hilfe von Sensoren. Das garantiert ein stabiles Klima. Darüber hinaus ermöglicht sie, dass Lebensmittel 40 Prozent schneller abgekühlt werden, was ebenfalls deren Verfall verzögert.

Mit kostenlos zur Verfügung gestellten Kühlschränken fördert Electrolux seit Januar 2020 **Madame Frigo** – einen jungen gemeinnützigen Verein, der gegen Food-Waste kämpft. Das Konzept: Wer überzählige Lebensmittel hat, deponiert sie in einem öffentlichen Kühlschrank. Wer Lebensmittel braucht, kann sich dort kostenlos bedienen. Die Kühlschränke von **Madame Frigo** sind überall dort anzutreffen, wo sich ein freiwilliger Betreiber finden lässt.

Mit kostenlos zur Verfügung gestellten Kühlschränken fördert Electrolux seit Januar 2020 **Madame Frigo** – einen jungen gemeinnützigen Verein, der gegen Food-Waste kämpft. Das Konzept: Wer überzählige Lebensmittel hat, deponiert sie in einem öffentlichen Kühlschrank. Wer Lebensmittel braucht, kann sich dort kostenlos bedienen. Die Kühlschränke von **Madame Frigo** sind überall dort anzutreffen, wo sich ein freiwilliger Betreiber finden lässt.

Auch wer noch keinen Kühlschrank mit kluger Technik zu Hause hat, kann einiges tun, um Food-Waste zu reduzieren. Empfehlenswert ist es zum Beispiel, nicht ausschliesslich auf das Ablaufdatum von Lebensmitteln zu schauen, sondern mittels Geruch, Erscheinungsbild und eventuell einer winzigen Kostprobe zu ermitteln, ob etwas schlecht geworden ist. Denn viele Esswaren halten in der Regel deutlich länger als angegeben.

Vorausplanen und Reste nutzen

Sinnvoll ist ausserdem, Menüs und Einkäufe vor auszuplanen und eine Einkaufsliste zu erstellen, an die man sich hält. Merken Sie, dass Sie trotzdem zu viel eingekauft haben und nicht alles rechtzeitig verbrauchen können: Lassen Sie die Lebensmittel nicht verkommen, sondern geben Sie sie weiter. Fragen Sie Freunde, Familie oder Arbeitskolleginnen und -kollegen, ob sie etwas davon haben möchten. Oder nutzen Sie einen öffentlichen

Kühlschrank von **Madame Frigo**. Die von Electrolux zur Verfügung gestellten Kühlschränke finden sich an 85 Standorten in der Schweiz. Sie funktionieren nach dem Motto «Bringen, was man will – holen, was man braucht – jederzeit».

Und haben Sie mal zu viel gekocht: Gerade im Homeoffice sind Reste eigentlich ein Segen. In einem Steamer mit Regenerierfunktion lassen sie sich schnell aufwärmen – ideal, wenn über Mittag oder am Abend die Zeit knapp ist. Beim Erhitzen mit Dampf bleiben die Nährstoffe erhalten, die Speisen trocknen nicht aus und schmecken dadurch wie frisch gekocht. Schafft man sich einen Steamer oder CombiSteamer an, lohnt es sich also, ein Auge auf dieses Feature zu haben.

Dieser Beitrag wurde vom Ringier Brand Studio im Auftrag eines Kunden erstellt. Die Inhalte sind journalistisch aufbereitet und entsprechen den Qualitätsanforderungen von Ringier.Kontakt: E-Mail an Brand Studio

Dieser Beitrag wurde vom Ringier Brand Studio im Auftrag eines Kunden erstellt. Die Inhalte sind journalistisch aufbereitet und entsprechen den Qualitätsanforderungen von Ringier.Kontakt: E-Mail an Brand Studio

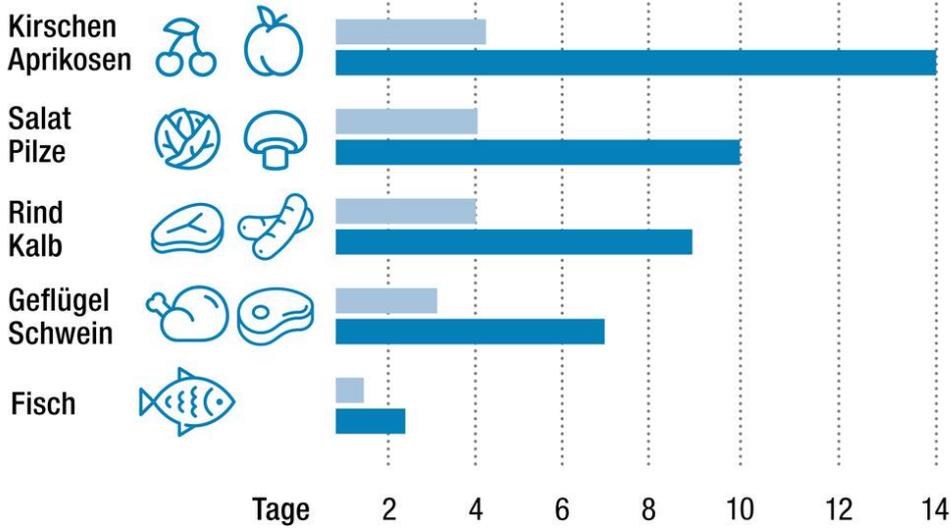


Die neuen Kühlschränke von Electrolux verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln.



Haltbarkeit von Lebensmitteln

■ Konventioneller Kühlschrank ■ Electrolux Kühlschrank mit NaturaFresh™-Zone



Quelle: Electrolux © Blick Grafik