

Kühlschrank richtig einräumen und reinigen

Kühlschränke gehören zur Grundausstattung jedes Haushalts. Kaum vorstellbar wie die Hausfrauen früher ihre Lebensmittel vor Verderb schützten. Erst durch Carl von Linde, der die Kühltechnik 1876 revolutionierte wurde der „Eisschrank“ allmählich durch den Kühlschrank ersetzt.

Verschiedene Kühlzonen im Kühlschrank

Im Kühlschrank herrscht nicht überall die gleiche Temperatur! Die Luft zirkuliert ständig und die kalte Luft fällt nach unten. So beträgt die Temperatur auf der Glasplatte ca. 2-3 Grad Celsius, während im oberen Fach, im Gemüsefach sowie in den Ablagen der Türen bis zu 6 Grad Celsius mehr gemessen werden, abhängig von der Temperatureinstellung. Die Glasplatte über dem Gemüsefach verhindert außerdem, dass ein Großteil der Feuchtigkeit die das Gemüse abgibt nicht in den übrigen Kühlraum entweicht und dadurch die Reifbildung am Kühlaggregat verstärkt. Die höhere Luftfeuchtigkeit im Gemüsefach sorgt auch für eine längere Frische von Karotten, Salat und Co. Wer die Lebensmittel entsprechend ihrer Ansprüche an die Lagertemperatur einlagert optimiert die Lagerdauer und Qualität der Lebensmittel.

Wo kommt was hin

- Oben ist es am wärmsten, dort können gekochte Speisen und Marmeladen gut gelagert werden.
- Im Mittelbereich sind unter anderem Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Käse) gut aufgehoben.
- Das Fach über den Gemüsefächern ist für leicht verderbliche Dinge wie Fleisch, Fisch und Wurst am besten geeignet.
- Die Schubfächer ganz unten sind günstig für Obst und Gemüse da sie auch eine höhere Luftfeuchtigkeit haben.
- Die Türfächer sind ideal für Butter, evtl. Käse, Getränke, Senf usw. und Eier.
- Neuere, hochpreisige Kühlschränke haben eine 0-°C-Kühlzone, die für viele, aber nicht alle Gemüse- und Salatsorten optimal sind. Vorgekochtes kann dort bis zu drei Tagen gelagert werden.
- Lesen sie die Gebrauchsanweisung, denn wenn zu kalt gelagert wird verderben kälteempfindliche Gemüsesorten wie Auberginen, Rettich, Zucchini und andere.

Noch ein paar Tipps:

- Legen Sie die frischesten Lebensmittel nach hinten, damit Lebensmittel mit dem kürzesten MHD zuerst verwendet werden.
- Überfüllen Sie den Kühlschrank nicht, denn die Luft muss zirkulieren können.
- Ein fast leerer Kühlschrank braucht mehr Energie wie ein gefüllter Kühlschrank.

Kühlschrankschrankehygiene

- Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt an den Verdampfer.
- Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank. Schnelles Abkühlen kann im kalten Wasserbad erfolgen.
- Öffnen Sie den Kühlschrank nicht zu oft und nur sehr kurz. (Wer sinnvoll einräumt kann schneller entnehmen)
- Decken Sie alle Lebensmittel gut ab, das verhindert Reifbildung und Geruchsübertragung.

Reinigen des Kühlschranks

Etwa einmal im Monat, und natürlich immer, wenn Verschmutzungen oder unangenehme Gerüche vorhanden sind, soll der Kühlschrank mit Spülmittellauge gereinigt werden. Mit Essigwasser kann nachgewischt werden um Gerüche zu entfernen. Entnehmen Sie alle Ablagen und sonstiges Zubehör damit auch die Schienen gereinigt werden können. Säubern Sie die Ablaufrinne für das Tauwasser mit einem Wattestäbchen. Sie darf nicht verstopfen. Vergessen Sie auch nicht die Gummidichtung. Alles gut trocknen, einräumen und einschalten.

Auch wenn der Kühlschrank mit Silberionen bedampft ist oder eine No-frost-Einrichtung besitzt muss selbstverständlich regelmäßig gereinigt werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sowie die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stellen eine effektive desinfizierende Wirkung durch Silberionen unter Praxisbedingungen in Frage.

Auch der Einsatz von antibakteriell wirkenden Mitteln im Haushalt hält das BfR grundsätzlich für überflüssig. „Die Verbesserung des persönlichen Hygieneverhaltens und des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln hat bei der Vermeidung von Lebensmittelinfektionen einen weitaus größeren Nutzen. Herkömmliche Reinigungsverfahren mit Wasser, falls nötig auch mit Fett oder Eiweiß lösenden Mitteln, reichen aus, um Verschmutzungen auf ein gesundheitlich unbedenkliches Maß zu reduzieren“ so das BfR.

Auch in Zeiten von Corona ist eine Desinfektion im Haushalt nicht notwendig. Die Verwendung spezieller Desinfektionsmittel ist nur erforderlich, wenn dies bei Erkrankungen vom Arzt oder Gesundheitsamt empfohlen wurde.

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren 15 Beratungsstellen in Bayern

VerbraucherService Bayern im KDFB e.V.

Landesgeschäftsstelle: Dachauer Straße 5, 80335 München, Tel. 089 51518743

www.verbraucherservice-bayern.de

www.facebook.com/VerbraucherServiceBayern



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Stand: November 2020