

WISSENSWERT



Quelle: Electrolux

DIE UNTERSCHIEDLICHEN TEMPERATURZONEN IHRES KÜHLSCHRANKS – WESHALB ES EBEN DOCH EINE ROLLE SPIELT, WO WELCHES LEBENSMITTEL VERSTAUT WIRD

Jedem Kühlschrank liegt das physikalische Gesetz zu Grunde, dass warme Luft weniger dicht ist als kalte und daher aufsteigt, während kalte Luft absinkt. Diese Zusammenhänge werden uns spätestens dann bewusst, wenn wir im Sommer vom Naturkeller eines Wohnhauses in den Dachstock laufen.

In jedem Kühlschrank, der nicht über einen Ventilator verfügt, verhält es sich gleich: Die kältere Luft sinkt auf den Boden ab während die wärmere Luft in den oberen Bereich des Kühlschranks aufsteigt. Aus diesem Grund verfügt Ihr Kühlschrank über verschiedene sogenannte Temperaturzonen, sprich, der Innenraum ist nicht überall gleich kühl.

Im obersten Fach ist es am wärmsten, hier herrscht eine Temperatur von 8° bis 10° Celsius. In den darunter liegenden Fächern liegt die Temperatur bei rund 4° bis 6° Celsius. Da das unterste Fach in der Regel durch eine Glasplatte überdeckt ist, ist es in der sogenannten Gemüseabteilung wieder wärmer als in der Mitte des Kühlschranks.

Da die Türe je nach Häufigkeit und Rhythmus des Öffnens oft mit der Aussentemperatur in Berührung kommt, befindet sich dort die wärmste Region des Kühlschranks.

Viele Kühlschränke haben inzwischen spezielle Fächer mit kühleren Temperaturzonen. Dieser Bereich wird Frischkühlbereich genannt und hat eine Temperatur von etwas über 0° Celsius. Mit seiner Hilfe bleiben Lebensmittel noch länger haltbar.

Gut, die in Ihrem Kühlschrank vorhandenen, unterschiedlichen Temperaturzonen wären erst einmal erklärt. Lebensmittel wahllos einzuräumen wäre demnach also wenig sinnvoll. Ob Käse oder Wurst, Milch oder Obst – richtig in den Kühlschrank geräumt, ist alles länger haltbar.

Nutzen Sie die natürlichen Kälteunterschiede des Kühlschranks bewusst für die optimale Lagerung und Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel:

Gefrierfach

Im Gefrierfach werden Tiefkühlprodukte wie Glacé, Brot, Fleisch etc. aufbewahrt. Wir empfehlen Ihnen, entsprechende Lebensmittel nicht zur dauerhaften Lagerung im Gefrierfach unterzubringen werden, da dieses je nach Gebrauch öfters geöffnet wird und daher eine konstant tiefe Kühltemperatur nicht immer gewährleistet ist.



Kühlschrantür

In der Kühlschranktür herrschen deutlich wärmere Temperaturen als in den Innenfächern. Hier werden am besten Eier, Butter, Saucen, Getränke und verzehrbereiter Käse verstaut.

Oberstes Kühlschrankfach

Fertige Speisen wie beispielsweise die Reste vom Mittagessen bewahrt man am Besten im obersten Kühlschrankfach auf, da die dafür benötigte Temperatur nicht sehr niedrig sein muss. Auch Käse (zum Lagern), Konfitüre und Kuchen können hier besonders gut gelagert werden.

Mittleres Kühlschrankfach

Mit 5°–6° Celsius ist das mittlere Kühlschrankfach der ideale Ort für die Aufbewahrung von Milchprodukten wie Sahne, Joghurt, Quark und Milch.

Unteres Kühlschrankfach

Da es hier besonders kühl ist, sollten im untersten Kühlschrankfach direkt auf der Glasplatte die Lebensmittel gelagert werden, die besonders leicht verderblich sind. Dazu zählt Wurst, Fisch und Fleisch. Für das Auftauen von Speisen ist diese Temperaturzone ebenfalls der richtige Platz.

Obst- und Gemüsefach

Idealerweise werden hier, wie es der Name schon sagt, Obst und Gemüse aufbewahrt, da so die gesunden Vitamine erhalten bleiben. Südfrüchte wie Ananas und Mangos, aber auch Erdbeeren und Kartoffeln lagern Sie besser nicht im Kühlschrank. Sie entfalten ihr Aroma optimal bei Zimmertemperatur.

Ein systematisch eingeräumter Kühlschrank sieht nicht nur ordentlich aus, sondern gewährleistet auch optimal die Frische und Haltbarkeit der Nahrungsmittel und verlängert die Lagerzeit.

