Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wohin gehören Lebensmittel im Kühlschrank?

Mon, 06/18/2018 - 09:02

Nicht alle Bereiche eines Kühlschranks haben die gleiche Temperatur. An der Rückwand, wo sich das Kühlaggregat befindet, ist die Temperatur deutlich niedriger als in der Kühlschranktür. Zusätzlich ergeben sich von unten nach oben unterschiedliche Temperaturzonen, da kalte Luft immer nach unten sinkt. Diesen Effekt kann man nutzen, um die Qualität der verschiedenen Lebensmittel optimal zu erhalten.

Auf der untersten Ablage, gleich oberhalb des Gemüsefachs, werden die tiefsten Temperaturen (rund zwei Grad Celsius) erreicht. Hier sind leicht verderbliche Lebensmittel wie frischer Fisch und rohes Fleisch gut aufgehoben. Das Fach darüber ist für die Lagerung von Milchprodukten wie Sahne und Jogurt optimal. Höhere Temperaturen herrschen in den beiden oberen Fächern. Dort sind Wurst oder Käse gut aufgehoben, weil die Aromastoffe besser erhalten bleiben, wenn es nicht ganz so kalt ist. Eine der wärmsten Zonen im Kühlschrank ist die Tür. Hier sind Eier, Butter und Getränke gut aufgehoben, welche nur eine leichte Kühlung benötigen. Im Gemüsefach herrschen meist Temperaturen um acht Grad. Die kalte Luft kann aufgrund der Schubfächer aus Plastik und der Glasplatte nicht bis in das Gemüsefach vordringen: das Gemüse wird so nicht zu großer Kälte ausgesetzt und trotzdem frisch gehalten. Neuere Kühlschrankmodelle verfügen auch über „Kellerzonen“ mit Temperaturen zwischen acht und zwölf Grad. Hier können beispielsweise Kartoffeln gut gelagert werden. Exotische Früchte wie Ananas, Mango oder Bananen gehören übrigens gar nicht in den Kühlschrank.