
Ratgeber: Lebensmittel perfekt einsortieren

Kühlschrank-Aufteilung

LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren





Inhalt

Lebensmittel richtig einräumen

Kühlschrank mit BioFresh: Wo lagert was?

Kühlschrank ohne BioFresh: Wo lagert was?

Kühl-Gefrierkombination mit BioFresh

und BioFresh Professional: Wo lagert was?

Was gehört nicht in den Kühlschrank?

Nützliche Helfer für die Aufteilung

Flaschenbord

VarioSafe

FlexSystem

Gefriertablett

Special: Weinlagerung – aus Liebe zum Genuss

Das Traumklima für Ihren Wein

Ruhen und reifen lassen

So gelingt die Flaschenreifung

Weinschränke



Lebensmittel richtig einräumen.

Kennen Sie das auch? Zurück vom Wocheneinkauf möchte man die zuvor gekauften Waren am liebsten so schnell wie möglich eingeräumt haben. So werden Lebensmittel meist dort gelagert, wo Platz ist. Dass dies jedoch die falsche Vorgehensweise ist, können Sie sich bestimmt vorstellen. Denn jedes Lebensmittel benötigt sein individuelles Wohlfühlklima.

Jedes Lebensmittel hat, was die Haltbarkeit betrifft, besondere Anforderungen in puncto Temperatur und Luftfeuchtigkeit. So können Sie Ihre frischen Lebensmittel allein schon durch die richtige Lagerung im Kühlschrank um einiges länger frisch halten. Das bedeutet zum einen eine deutlich längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel und zum anderen bleiben auch die darin enthaltenen Vitamine und Nährstoffe länger erhalten. Ein wahrer Gewinn für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden. Ein weiterer Pluspunkt: Es herrscht stets Ordnung in Ihrem Kühlschrank.

Wo lagert was? Das ist natürlich im ersten Schritt davon abhängig, welche Art von Kühlschrank und entsprechenden Lagerzonen Sie haben. Ganz gleich ob mit oder ohne BioFresh – wir zeigen Ihnen, wo Ihre Lebensmittel, je nach Kühlgerät, im Idealfall lagern.

Kühlschrank mit BioFresh.

Beginnen wir ganz oben im Kühlschrank: Hier befindet sich in den meisten Kühlgeräten ein Gefrierfach. Dieses eignet sich besonders für die Lagerung von Tiefkühlkost und zur Herstellung von Eiswürfeln. Achten Sie dabei auf die Sterne-Kennzeichnung des Gefrierfachs.

Bei Geräten mit einem 4-Sterne-Gefrierfach herrschen eisige Temperaturen von mindestens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, dadurch ist das Fach für sicheres Einfrieren frischer Lebensmittel und die langfristige Lagerung über mehrere Monate geeignet.

Im Kühlteil hingegen lagern folgende Lebensmittel ideal:

- Lebensmittel, die zeitnah gegessen werden (z. B. bereits zubereitete Speisen, Speisereste und Kuchen).
- Lebensmittel mit langer Haltbarkeit (z. B. Konfitüre und Marmelade).
- Lebensmittel, die noch reifen (z. B. Käse)
- Im oberen Bereich: Kälteempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Zucchini, Gurken, Kartoffeln und Ananas).
- Waren zum An- und Auftauen

Doch was ist mit empfindlichen Lebensmitteln wie frischem Salat und frischen Erdbeeren oder auch Fisch und Fleisch? Diese sind bei einer Lagerung im Kühlteil nicht lange haltbar und müssen schnell verzehrt oder sogar weggeworfen werden. Die Lösung: BioFresh. Bei einer Temperatur von knapp über $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ und regelbarer Luftfeuchtigkeit bleiben die gesunden Vitamine, Aromen und das appetitliche Aussehen Ihrer Lebensmittel länger erhalten.

Obst und Gemüse lagern im BioFresh-Safe bei hoher Luftfeuchtigkeit unter den idealen Bedingungen, während Wurst-, Fleisch und Milchprodukte sowie Eier, Fisch und Meeresfrüchte bei geringer Luftfeuchtigkeit am besten aufgehoben sind. Die Luftfeuchtigkeit regeln Sie dabei selbst. So können Sie Ihren Salat bis zu 8 Tagen, Ihre frischen Erdbeeren bis zu 4 Tagen und Ihr leckeres Rindfleisch bis zu 6 Tagen länger genießen als bei einer Lagerung im Kühlteil.



Wo lagert was in einem Kühlschrank mit BioFresh?

Auch Lebensmittel, die bereits geöffnet wurden, gehören in den BioFresh-Safe. Denn auch hier gilt: Je kälter, desto besser.

Die wärmste Temperaturzone im Kühlschrank ist die Kühlschranktür. So finden auf den Türabstellern Dosen, Tuben, Getränke und direkt zum Verzehr geeignete, streichzarte Butter sowie perfekt gereifter Käse ihren Platz. Auch Milch kann hier bedenkenlos gelagert werden. Rohmilch hingegen sollte im BioFresh-Safe gelagert werden.

Gefrierfach



Kühlteil



Vorbereitete Speisen

Waren an- & auftauen

BioFresh



RBsfe 5221 ◊ Plus-Serie

Türabsteller



Gefrierfach

Tiefkühlkost, Eiswürfel

Kühlteil

Marmelade, Kuchen, vorbereitete und fertige Speisen, Waren zum An- und Auftauen, Käse (zur Reifung), kälteempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Zucchini, Gurken, Ananas)

BioFresh

Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, Meeresfrüchte

Türabsteller

Dosen, Tuben, Flaschen, Butter und Käse (verzehrbereit)

Kühlschrank ohne BioFresh.

Sie haben kein BioFresh-Gerät und fragen sich nun wohin mit Ihrem Obst und Gemüse und den Fleisch-, Milch und Fischprodukten? Auch hier haben wir Tipps für die ideale Lagerung:

Lagern Sie Ihre Fleisch-, Wurst-, und Milchwaren und Eier sowie Ihren Fisch im unteren Kühlbereich Ihres Kühlschranks. Obst und Gemüse halten sich hingegen in den EasyFresh-Safes am längsten frisch. Mit dem EasyFresh-Safe lässt sich die Feuchtigkeit regulieren. So erhalten Ihre Lebensmittel auch bei Geräten ohne BioFresh die ideale Feuchtigkeitsumgebung. Wenn es jedoch um das optimale Frischeerlebnis und extralange Haltbarkeit geht, ist BioFresh definitiv die richtige Wahl.



EasyFresh. Ideal für Obst und Gemüse.

Hier fühlen sich Obst, Gemüse und Früchte unverpackt richtig wohl. Bei gleicher Temperatur wie im Kühlteil und im Safe luftdicht verschlossen ist zum Beispiel Salat nach 7 Tagen noch immer knackig frisch.



Wo lagert was in einem Kühlschrank?

Kühlteil



Vorbereitete Speisen

* Waren an- & auftauen



EasyFresh



RDsfe 5220 ◊ Plus-Serie

Türabsteller



Oberes Kühlteil

Marmelade, Kuchen, vorbereitete und fertige Speisen, Waren zum An- und Auftauen, Käse (zur Reifung), kälteempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Zucchini, Gurken, Ananas)

Unteres Kühlteil

Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, Meeresfrüchte

EasyFresh

Obst, Gemüse

Türabsteller

Dosen, Tuben, Flaschen, Butter und Käse (verzehrbereit)

Kühl-Gefrierkombination mit BioFresh und BioFresh Professional.

Geräte, die zusätzlich zum BioFresh einen BioFresh Professional mit Fish & Seafood-Safe besitzen, gehen noch einen Schritt weiter. Mit diesem Safe haben Fischliebhaber etwas Besonderes, denn bei -2 °C verdoppelt sich die Haltbarkeit von Fisch und Meeresfrüchten nochmal im Vergleich zum BioFresh-Safe.

Ein Beispiel: Frischer Lachs. Im Vergleich zur empfohlenen Lagerdauer von nur einem Tag im normalen Kühlbereich, bleibt dieser bis zu 4 Tage frisch.

Damit aber noch nicht genug: Je nach Lagermenge entscheiden Sie, wie groß diese Temperaturzone sein soll. So kann der Fish & Seafood-Safe nicht nur komplett als -2 °C -Zone genutzt werden, sondern auch in Kombination (verhältnismäßig 1/3 zu 2/3 und umgekehrt) mit einer 0 °C -Zone. Und falls Sie einmal weder Fisch noch Meeresfrüchte eingekauft haben und somit keinen Platz für deren Lagerung benötigen, kann die Temperatur des Safes über das Touchdisplay des Geräts (falls vorhanden) wahlweise komplett auf knapp über 0 °C eingestellt werden.



Wo lagert was in einer Kühl-Gefrierkombination mit BioFresh und BioFresh Professional?

Kühlteil



Vorbereitete Speisen

*Waren an- & auftauen

BioFresh Professional mit Fish & Seafood-Safe



BioFresh



Gefrierfach



CBNstd 578i Δ Peak-Serie

Türabsteller



Kühlteil

Marmelade, Kuchen, vorbereitete und fertige Speisen, Waren zum An- und Auftauen, Käse (zur Reifung), kälteempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Zucchini, Gurken, Ananas)

BioFresh Professional (bei -2 °C)

Fisch, Meeresfrüchte

BioFresh

Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Milchprodukte, Eier

Türabsteller

Dosen, Tuben, Flaschen, Butter und Käse (verzehrbereit)

Gefrierbereich

Tiefkühlkost, Eiswürfel



**Sie haben weder einen Keller noch eine Vorratskammer?
Unser Tipp: Ein Kühlgerät mit Kellerfach. Mit einem
regelbaren Temperaturbereich von 6 °C bis 14 °C eignet
sich das Kellerfach ideal, um besonders kälteempfindliche
und lichtempfindliche Lebensmittel zu lagern.**

Was gehört nicht in den Kühlschrank?

Wo sich welche Lebensmittel am wohlsten fühlen, haben wir nun geklärt. Jetzt stellt sich lediglich noch die Frage, welche Lebensmittel auf keinen Fall in das Kühlteil dürfen? Hierzu zählen äußerst kälteempfindliche Lebensmittel, deren ideale Lagertemperatur über 9°C liegt. Beispiele sind: Bananen, Tomaten, Gurken und Südfrüchte. Diese sollten im Keller oder in der Speisekammer gelagert werden.

Wo sich welche Lebensmittel am wohlsten fühlen, haben wir nun geklärt. Jetzt stellt sich lediglich noch die Frage, welche Lebensmittel auf keinen Fall in das Kühlteil dürfen?

Hierzu zählen äußerst kälteempfindliche Lebensmittel, deren ideale Lagertemperatur über 9 °C liegt. Beispiele sind: Bananen, Tomaten, Gurken und Südfrüchte. Diese sollten im Keller oder in der Speisekammer gelagert werden.

Sie haben weder einen Keller noch eine Vorratskammer? Unser Tipp: Ein Kühlgerät mit Kellerfach. Mit einem regelbaren Temperaturbereich von 6 °C bis 14 °C eignet sich das Kellerfach ideal, um besonders kälteempfindliche und lichtempfindliche Lebensmittel zu lagern.

Nützliche Helfer für die Aufteilung.



Flaschenbord

Eine praktische und zugleich optisch ansprechende Lösung zur Lagerung von Flaschen ist das Flaschenbord: Je nach Modell können mehrere Flaschen Ihrer Wahl komfortabel darauf abgelegt werden. Das Hin-und-Her-Rollen der Flaschen gehört dadurch der Vergangenheit an.

Wer sich die Lebensmittelsortierung leichter machen möchte, der kann auf nützliche Helferlein zurückgreifen und Zubehörteile einsetzen. Die sind nicht nur praktisch, sondern erleichtern den täglichen Umgang mit dem Kühlschrank.



VarioSafe

Der VarioSafe setzt Ihre Lebensmittel übersichtlich in Szene und schafft gleichzeitig Ordnung. Kleinere Lebensmittel und Packungen, Tuben und Gläser sind darin optimal aufbewahrt. Der VarioSafe kann je nach Modell auf mehreren Höhenpositionen platziert werden. Für mehr Stauraum, ist bei Bedarf auch eine zweite Einschubhöhe verfügbar.



FlexSystem

Eine übersichtliche Lagerung sowie Sortierung Ihrer Lebensmittel ist mit einem Ordnungssystem wie dem FlexSystem für BioFresh- und EasyFresh-Fächer für ausgewählte Geräte möglich. Darin finden sowohl große als auch kleine Waren ihren Platz im Kühlbereich. Das Ordnungssystem erlaubt eine klare Unterteilung, beispielsweise nach Obst, Gemüse oder dem Haltbarkeitsdatum. Zudem sind alle Teile des stabilen Ordnungssystems leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet. So sind Sie auch in puncto Hygiene immer auf der sicheren Seite.



Gefriertablett

Größere Mengen an Obst, Gemüse, Kräuter oder Beeren lassen sich z. B. für längere Haltbarkeit auch ideal einfrieren. Das Gefriertablett bietet den Vorteil, dass die Lebensmittel beim Einfrieren nicht zusammenkleben und ihre ursprüngliche Form behalten. Zudem wird das spätere luftdichte Verpacken und Portionieren der Waren erleichtert. Beim Auftauen dient das Gefriertablett auch gleichzeitig als Auffangschale für das Tauwasser.

Special: Weinlagerung aus Liebe zum Genuss.

Ein Familienfest, Besuch von guten Freunden oder ein ruhiger Abend bieten willkommene Anlässe eine, gute Flasche Wein zu öffnen. Damit ein liebevoll angebauter, gereifter Wein sein Geschmackspotenzial entfaltet, bedarf er einer sorgsamsten Behandlung. Unter optimalen Bedingungen gelagert und auf den Punkt temperiert bereitet er höchsten Trinkgenuss.



Das Traumklima für Ihren Wein.

Ein hochwertiger Wein muss in Ruhe unter kontrollierten Bedingungen lagern. Nur so können sich in der Flasche die komplexen Duft- und Geschmacksnuancen entwickeln. Erschütterungen, Gerüche und UV-Licht stören diesen Prozess. So können UV-Strahlen biochemische Prozesse im Wein auslösen, durch die er an Geschmack und Farbe verliert. Auch wechselnde Temperaturen oder Erschütterungen und Vibrationen schaden dem sensiblen Getränk. Werden die Weinmoleküle durcheinander gewirbelt, beeinträchtigt das den natürlichen Reifeprozess

Ruhen und reifen lassen.

Fruchtig wie Apfel, blumig wie Flieder, würzig wie Zimt – mit bildhaften Vergleichen charakterisieren Weinkenner die feinen Aromen und Duftnuancen im Bouquet eines guten Weins.

Bei der Flaschenreifung reagieren verschiedene Bestandteile wie Säuren oder Gerb- und Farbstoffe im Wein miteinander. Dadurch bauen sich intensive Holznoten ab und fruchtige Aromen können sich weiter entwickeln. Je nach Weinsorte kann es einige Jahre dauern, bis ein Wein sein volles Aroma entwickelt. Dabei können Umwelteinflüsse wie Gerüche das Aroma verfälschen, gerade wenn Wein im offenen Regal in der Küche gelagert wird. Daher eignet sich auch nicht jeder Keller als Weinkeller.

So gelingt die Flaschenreifung.

- In konstant gekühlten Flaschen zwischen 10 °C und 12 °C können sich die Aromen im Wein am besten entwickeln. Wärme beeinträchtigt die Flaschenreifung und zerstört feine Geschmacksnoten.
- Sauerstoff beeinträchtigt den Reifeprozess und tritt vor allem durch ausgetrocknete Korken in die Flasche ein.
- Eine Luftfeuchtigkeit über 50 % hält den Korken intakt – die Flasche bleibt dicht, der Wein geschützt.
- Ein Weinschrank schafft gleichbleibende Lagerbedingungen – und ist damit die optimale Umgebung für Reifeprozesse in der Weinflasche.



Weinschränke.

In hochwertigen Weinschränken bleiben Ihre Weinvorräte vor schädlichen Lagerbedingungen geschützt. Im Innenraum herrscht eine ausreichend hohe Luftfeuchtigkeit, der Inhalt bleibt vor UV-Licht sowie vor Erschütterungen geschützt. Zudem lässt sich die Temperatur individuell regulieren – je nachdem, ob die Flaschen für den baldigen Genuss oder für die langfristige Lagerung bestimmt sind.

Weinklimaschränke

Für eine flexible Anwendung hat ein Großteil der Weinschränke einen Einstellbereich von +5 °C bis +20 °C. Innovative Technologie sorgt dafür, dass die Flaschen bei konstanter Temperatur aufbewahrt werden. Bei optimalen +10 °C bis +12 °C reift wertvoller Wein zu seiner vollen Geschmacksvielfalt heran.

Voraussetzungen wie in einem Weinkeller.

Weinklimaschränke schaffen ähnliche Lagerbedingungen wie ein Weinkeller. Im gesamten Innenraum herrscht eine konstante Temperatur, die elektronisch gesteuert wird. Damit eignen sich Weinklimaschränke optimal für die langfristige Lagerung und Reifung von Weinen. Durch die flexible Temperaturwahl zwischen +5 °C bis +20 °C können sie alternativ auch eine größere Auswahl an Weinflaschen in Genuss temperatur vorrätig halten.



Weinkultur für Genießer.

Klima, Boden, Rebstock und Traube sowie die schonende Verarbeitung bilden die Grundlage für einen guten Wein. Der Winzer sorgt dafür, dass jeder Schritt vom Anbau bis zur Abfüllung stimmt. Bei der Lagerung vertrauen Weinkenner weltweit auf Liebherr. Denn nur unter optimalen Lagerbedingungen entwickelt ein exzellenter Wein in der Flasche sein volles Aroma.

Weintemperierschränke

**Jederzeit den passenden Wein
in Genusstemperatur.**

Wer gern spontan eine gute Flasche Wein öffnet, ist mit einem Weintemperierschrank richtig ausgestattet. Hier kann eine Auswahl von verschiedenen Weinsorten in der jeweils optimalen Trinktemperatur aufbewahrt werden. Je nach Modell gibt es Schränke mit verschiedenen Temperaturzonen oder individuell einstellbaren, getrennten Weinsafes. Durch den Einsatz spezieller Komponenten wird eine gezielte Temperaturschichtung erreicht. So eignet sich z.B. mit einer Temperatur von +5 °C der obere Bereich speziell für die Temperierung von Sekt oder Champagner. Der Bereich dazwischen ist ideal für Weißweine, die bei Trinktemperatur gelagert werden sollen. Und im unteren Bereich können bei +18 °C Rotweine temperiert werden.



Über uns.

**Hochwertige Kühl- und Gefriergeräte
sowie digitale Lösungen für mehr
Komfort im Alltag.**

Seit 1954 entwickelt und produziert Liebherr-Hausgeräte Kühl- und Gefriergeräte für unterschiedlichste Kundenbedürfnisse. Das Produktportfolio erstreckt sich von der Kühl- und Gefrierkombination über die klassische Tiefkühltruhe bis hin zu den modernsten Einbaugeräten. Auch für Wein- und Zigarrenliebhaber bietet Liebherr-Hausgeräte die entsprechenden Geräte. Neben einem umfangreichen Sortiment an Kühl- und Gefriergeräten für den privaten Gebrauch bietet Liebherr-Hausgeräte auch hochwertige Kühl- und Gefrierschränke für den professionellen Einsatz. Ob für Bäckereien und Konditoreien, Labore, Lebensmittel-einzelhandel, Getränke- und Tiefkühlindustrie oder im Hotel- und Gastrogewerbe – Kühl- und Gefriergeräte von Liebherr bieten für jeden Bedarf die passende Lösung für individuelle Lageranforderungen. Nahezu alle Stand- und Einbaugeräte sind vernetzbar und lassen sich in bereits bestehende SmartHome-Lösungen einbinden.