Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 74 (1999)

Heft: 3: Ranjit und Babli wohnen im 1. Stock

Artikel: Kühlen mit Köpfchen

Autor: Büsser, Bettina

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-106708

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

KÜHLEN MIT KÖPFCHEN

Es geschieht ganz unauffällig. Plötzlich, eines Tages, ist es soweit: Man öffnet die Kühlschranktür – und ist entsetzt. Unter der Gemüseschublade suppt es gelb-flockig hervor, in der Gemüseschublade schwabbelt ein bräunlich-grünlicher Salat-Brei im Plastiksack, während die Rüebli daneben seltsame weissliche Bärte gebildet haben. Die schon ältere Pellati-Büchse ist mit einem grünen Schimmel-Pelz gefüllt, während die Orangensaft-Flasche eine innige Verbindung mit dem Kühlschrankboden eingegangen ist. Irgendwo, das lässt sich aus dem Geruch herausfiltern, muss ein Stück Vacherin-Käse den Weg alles Weltlichen gegangen sein. Und das Gefrierfach lässt beim Öffnen leise Schnee auf den Boden rieseln. In solchen Momenten drängt sich die Frage auf, ob es nicht besser wäre, den Kühlschrank samt Inhalt zu verschreddern und einen neuen zu kaufen. Aber natürlich geht das nicht, schliesslich gibt es so etwas wie Umweltbewusstsein. Also wird ausgeräumt, geputzt, weggeworfen – mit den besten Vorsätzen, es nie mehr so weit kommen zu lassen.

Bettina Büsser

Gute Vorsätze sind wunderbar, pflegen allerdings nicht unbedingt ewig zu halten. Besonders, weil der Kühlschrank ja in unseren Haushalten eines der meistbenützten Geräte ist. Schliesslich hilft er, indem er Nahrungsmittel vor dem Verderben bewahrt, auch einiges an Geld zu sparen. Bevor es Kühlschränke gab, war die Lagerung von frischen Lebensmitteln viel aufwendiger – zum Teil sogar unmöglich. Also wurde eingemacht, eingepökelt, gedörrt, getrocknet, sterilisiert, konserviert. Und im Keller wurden Gemüse, Früchte und Getränke gelagert. Solche Keller – kühl, trocken, dunkel – gibt es heute meist gar nicht mehr. Und so landet, was einst haltbar gemacht oder eingelagert wurde, im Kühlschrank.
Und zwar mit Vorteil nach einem bestimmten System. Denn innerhalb der Kühlschränke zirkuliert ein Luftstrom, meist von der Rückwand her nach unten, dann entlang der Türe wieder nach oben. Deshalb liegt der kühlste Punkt des Kühlschranks unten, bei der Rückwand. Dort gehören also diejenigen Lebensmittel hin, die am meisten Kälte brauchen.

Obwohl manche Nahrungsmittel ganz unerwartet auch im Kühlschrank Probleme schaffen – exotische Früchte etwa gehören gar nicht in den Kühlschrank, angeschnittene Melonen dürfen nicht neben Milch gelagert werden, weil diese sonst umkippt – hat die Erfindung des Kühlschranks unsere Nahrungsmittelpalette stark verändert: Leicht verderbliche Lebensmittel, etwa Yoghurt, Quark, Wurstwaren, müssen nun nicht mehr am Tag des Einkaufs verwendet werden. Entsprechend häufiger werden sie konsumiert, seit der Kühlschrank zur Grundausstattung europäischer und US-amerikanischer Wohnungen gehört.
Das ist gar nicht so lange her. Erst um die Jahrhundertwende machte die Kältetechnik die künstliche Kälteproduktion möglich; zu Anfang des 20. Jahrhunderts gab es erste Kühlgeräte für Privathaushalte, allerdings so teuer, dass sie sich kaum jemand leisten konnte. Die Nachfrage nach Kühlschränken setzte erst in den fünfziger Jahren richtig ein: Der Kühlschrank wurde zum Symbol des Aufschwungs nach dem Krieg; Eiswürfel aus dem eigenen Kühlschrank waren der Inbegriff von Luxus und Fortschritt.
Äusserlich hat sich der Kühlschrank natürlich im Lauf seiner Geschichte massiv verändert. Doch er war nie ein auffälliges Gerät. Seit den fünfziger Jahren wird er meist dezent in die Küchenkombination eingebaut – manchmal erstaunlich gedankenlos: Wer einen Kühlschrank neben den Kochherd stellt, hat von Wärme- und Kälteaustausch und Energiesparen wenig Ahnung.

Zwar spart der Kühlschrank enorm viel Zeit – Zeit, die unsere Vorfahren noch für die Konservierung von Esswaren brauchten – doch das Abtauen eines Gefrierfaches geht nicht so schnell. Und das macht manche

Wärme, Kälte und Stromsparen

- Kühlschränke verlieren Kälte und verbrauchen mehr Strom, wenn sie undicht sind. Test: in die Türe ein Stück Papier einklemmen; lässt es sich ohne grossen Widerstand durch die geschlossene Türe ziehen, ist die Dichtung undicht.
- Die äusseren Lüftungsschlitze dürfen nie abgedeckt sein, sonst überhitzt sich das Gerät.
- Die Temperatur im Kühlschrank sollte nicht mehr als 5 Grad betragen.
- Warme Speisen nie in den Kühlschrank stellen, sondern draussen auskühlen lassen.
- Tiefgefrorenes im Kühlschrank auftauen, das dauert etwas länger, ist aber schonender, und das Gefrorene gibt seine Kälte direkt im Kühlschrank ab.
- Ist die Eisschicht im Gefrierfach etwa drei Millimeter dick, muss das Fach abgetaut werden.

Leute ungeduldig. So etwa die Dame aus dem Solothurnischen, die im letzten November nicht warten mochte und eine brennende Kerze ins Fach stellte. Das Eis schmolz, der Kunststoff auch – an der Küche entstand ein Sachschaden von rund 10000 Franken.

Nicht schneller, aber billiger geht das Abtauen folgendermassen: Vom Kühlschrank getrennte Gefrierfächer einfach abschalten, auf einem Holzbrett ein Gefäss mit heissem Wasser hineinstellen, Türe schliessen, warten. Bei integrierten Gefrierfächern wird der Kühlschrank abgestellt und das Kühlfach geöffnet; auch hier beschleunigt ein Gefäss mit heissem Wasser auf einem Holzbrettchen den Abtauvorgang.

Die Kerze hingegen lässt sich anstatt zum Abtauen zum Anschauen verwenden. Während im Kühlschrank das Eis langsam schmilzt, kann man sie auf dem Küchentisch anzünden, anschauen und über Kälte, Wärme und Vergangenheit nachdenken: Vor Jahrtausenden haben die Menschen verzweifelt versucht, der Kälte auszuweichen, sich mit Pelzen und Kleidern vor ihr zu schützen. Und heute produzieren wir, die «Modernen», freiwillig Kälte. Seltsam, oder nicht? ■

FOTO: MIELE AG

Tips nach: «Die Kunst des Kühlens», Miele-Broschüre, erhältlich bei Miele AG, Limmatstrasse 4 8957 Spreitenbach Tel. 056/417 20 00, Fax 0800/55 53 55

Einkaufen und Einräumen

- Möglichst nur so viel einkaufen, wie man bis zum Verfalldatum konsumieren kann.
- Eingekaufte Lebensmittel aus der Tasche räumen und sortieren, erst dann die Kühlschranktüre öffnen – das verringert Kälteverlust und spart so Strom.
- Stromsparend ist es auch, den Kühlschrank nicht allzu voll zu packen.
- Weil verschiedene Lebensmittel unterschiedlich viel Kälte brauchen und der Kühlschrank nicht überall gleich kalt ist, einige Tips zum Einräumen und Verpacken:
- Auf die oberen Tablare gehören Backwaren (gut verpackt), Reste und Fertigspeisen (dicht vepackt, um Austrocknen zu verhindern), Kräuter (im Plastikbeutel), Milchprodukte (in Verkaufsverpackung).
- Auf die mittleren Tablare gehören geöffnete Konserven (Dosen umfüllen in Kunststoff, Glas- oder Porzellangeschirr), Milch (in Verkaufsverpackung), Pilze (in Verkaufsverpackung), Wurstwaren (in Verkaufsverpackung oder verschliessbarem Kunststoffgefäss).
- Auf die unteren Tablare gehören Frischfleisch und Geflügel (in zugedeckter Schale oder im Kunststoffbehälter).
- In die Türfächer gehören Butter und Käse (ins Butterfach, verpackt), Eier (oben, unverpackt), Getränke (gut verschlossen).
- In die Gemüseschublade gehören Blattsalate, Beeren, Gemüse, Obst, Zitrusfrüchte (alle unverpackt).

Regelmässig

- Umgekipptes und Verschüttetes gleich aufwischen.
- Bei unerklärlichen Spuren und Gerüchen: Ursache suchen und beseitigen.
- Den Kühlschrank regelmässig mit einem sauberen Lappen und einem Handspülmittel nass auswaschen, mit Essigwasser nachspülen und trocknen lassen.
- Lebensmittel regelmässig anschauen, Ablaufdaten kontrollieren. Schweizer Ablaufdaten sind sehr vorsichtig, also auch mit Augen und Nase kontrollieren.