

Pressedienst 017-072022

Ganz schön cool ...

Mannheim, 11.07.2022. Unsere Einstellungen gegenüber Lebensmitteln und unseren Ernährungsgewohnheiten wandeln sich – wie vieles andere auch. Eine der Grundvoraussetzungen für gutes, gesundes, genussvolles und nachhaltiges Essen sind qualitativ hochwertige Produkte. Am besten Saisonales aus der Region und gleich direkt in ein Kühlgerät, das alle Voraussetzungen bietet, um ihre Frische, Vitamine, ihr Aussehen und ihre Aromen lange zu bewahren. Galt früher der Satz „Was von unseren schnell verderblichen Nahrungsmitteln muss weg“ – heute noch rasch verarbeitet und aufgegessen werden – so lautet heute die Maxime: Auf was haben wir jetzt Appetit?

„Zu einem guten Leben gehört auch gutes Essen. Was das genau für jeden Einzelnen ist, da gehen die Geschmäcker weit auseinander. Doch eines wird immer deutlicher: Irgendwie mit irgendetwas nebenbei satt werden, das ist es nicht. Vielmehr zeigt sich schnell und gesund während der Woche – entschleunigtes und genussliches Kochen und Essen, wenn Zeit dafür ist wie in den Abendstunden oder an den Wochenenden. Und es wird deutlich: Auf alle Fälle klimafreundlicher, nachhaltiger und wertschätzender gegenüber den Lebensmitteln und ihren Erzeugern“, so das Resümee von Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V.

Energiesparende Kühlgeräte mit hocheffizienten Frischetechnologien unterstützen und fördern einen nachhaltigen und bewussten Lebensstil, ganz unabhängig davon, welche Ernährungsweisen bevorzugt werden. Für jeden Haushalt gibt es das passende Modell mit der idealen Größe und Ausstattung. „Ob nun Mischkost präferiert wird, eine mehr pflanzenbasierte Ernährung, eine rein vegane oder ob auf eine spezielle Ernährung bzw. Diät geachtet wird, moderne Kühlgeräte sorgen durch ein perfektes Zusammenspiel innovativer Technologien nicht nur für eine opti-

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

male Lebensmittelbevorratung, sondern auch für mehr Nachhaltigkeit“, sagt Volker Irlé.

Sehr viele Haushalte werfen regelmäßig noch essbare Nahrungsmittel weg. Sie sahen nicht mehr frisch und appetitanregend aus. Ganz anders, wenn sie in HighTech-Frischeschubladen aufbewahrt werden. Sie sind so konzipiert, dass sich empfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte darin rundum wohlfühlen, auch für längere Zeit. Das gelingt mit der richtigen Temperatur knapp über 0 °C und wenig Luftfeuchtigkeit im Gegensatz zu Obst, Gemüse und Salaten, die eine feuchte Umgebung benötigen, jedoch keinesfalls mit Staunässe. Für deutlich verlängerte kulinarische Frischevergnügen lässt sich die Luftfeuchtigkeit in diesen Schubfächern manuell regulieren. Die Premiumklasse der Kühlgeräte arbeitet mit regelmäßigen Feuchte-kicks – automatisch erzeugten, feinen Nebelschwaden ähnlich einer frischen, kühlen Meeresbrise, die sich auf die Lebensmittel legen und sie umhüllen. Auf diese Weise bewahren sie ihr natürliches, saftiges und knackiges Aussehen, ihre Aromen, Vitamine und weiteren Nährstoffe.

Zur Optimierung der Luftqualität und um unangenehme Gerüche zu vermeiden, wird beispielsweise Oxygen-Technologie genutzt: Bei Aktivierung der Funktion auf dem Display beginnt die Freisetzung aktiver Sauerstoffmoleküle im Innenraum des Kühlschranks. Das Ergebnis: Die Luftqualität wird verbessert, Bakterien und Viren werden um bis zu 99 Prozent reduziert und schlechte Gerüche haben ebenfalls keine Chance, denn sie werden eliminiert.

„Der Trend geht zu Kältegeräten mit steigenden Nutzvolumina, auch wenn die Haushaltsgrößen kleiner werden. Das zeigte sich schon vor Corona. Die Pandemie hat den Wunsch nach mehr Platz für Lebensmittelvorräte und deren verlängerte Haltbarkeit und Frische weiter intensiviert“, so Volker Irlé. Viele Haushalte investier(t)en in größere Einbaumodelle und/oder in zusätzliche Standgeräte, darunter oftmals auch in ein großes Side-by-Side-Modell.

Konnektivität, integrierte Kameras für ein optimales und nachhaltiges Lebensmittelmanagement jederzeit auch von unterwegs aus, digitale Ernährungstipps und Rezeptvorschläge bis hin zu personalisierten, präventiven Ernährungsempfehlungen z. B. aufgrund von Lebensmittelun-

verträglichkeiten oder bestimmten Diätvorgaben – das sind nur einige zahlreiche weitere Benefits, mit denen zeitgemäße Kältemodelle punkten und dabei unterstützen, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

„Viel HighTech und jede Menge Profi-Knowhow steckt auch in einem anderen Kältesegment. Weintemperierschränken, die sich zu einem weiteren Trend- und Nice-to-have-Produkt nicht nur in offenen Wohnküchen entwickeln“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irlé. „Sie bieten alle Voraussetzungen, damit unsere Kulturgüter Wein, Champagner & Co. und auch Bier zu jeder Zeit perfekt temperiert auf den Esstisch kommen – als stilvolle Begleiter eines guten Essens.“ Voraussetzung dafür ist ein ebenfalls optimales Ineinandergreifen ausgereifter Technologien: angefangen beim Schutz der Flaschen vor UV-Licht, vor Erschütterungen und Fremdgerüchen bis zu individuell einstellbaren Temperaturen, Netzwerkfähigkeit und einer optimalen Luftfeuchtigkeit wie sie in professionell betriebenen Weinkellern vorherrscht. (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“. Der bundesweite Aktionstag am **12. November 2022** findet auch in diesem Jahr wieder virtuell und per Live-Stream mit mehr als 2000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Mannheim, 11.07.2022

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 017-072022:

Ganz schön cool ...

Bild 1 + 1a:

Mega-Kühlgefrier-Center mit NoFrost-Technologie, großen Frischefächern für empfindliche Lebensmittel wie Obst & Gemüse und Fleisch & Milchpro-

dukte, einem integrierten Eiswürfelbereiter (mit Festwasseranschluss) auf Teleskopschienen und z. B. einer extragroßen Box für Gefriergut. (Foto: AMK)

Bild 2:

Viele Haushalte investieren in größere Einbau-Modelle und zusätzliche Standgeräte wie z. B. ein Side-by-Side-Gerät, in dem die Lebensmittel übersichtlich auf Glasregalen, in großen Schubladen oder Behältern an der Innenwand der Tür lagern. Dies führt auch zu weniger Verschwendung. (Foto: AMK)

Bild 3:

Rot- und Weißweine lagern in zwei Temperaturzonen perfekt temperiert in diesem flüsterleisen „Weinkeller“, u. a. auf eleganten Eichenregalen mit Teleskopauszügen. Die angenehme LED-Beleuchtung mit Softstart und Präsentationsmodus rückt die kostbaren Vorräte in schönes Licht. (Foto: AMK)

Bild 3a:

Schicker Solitär, der überall eine gute Figur macht. In das 185 cm hohe Standgerät mit zwei Temperaturzonen (7 bis 19 °C) und acht Holzrosten passen bis zu 199 Flaschen à 0,75 Liter, die dank Türschloss dort sicher lagern. Besonders edle Weine kommen auf den Flaschen-Präsentier. (Foto: AMK)

Bild 4:

Einbau-Kühlgefrierkombination für die 178-cm-Nische mit 193 Litern Nutzvolumen im Kühl- und 72 Litern im Gefrierteil, einer Super-Frischezonen (0 – 3 °C) und Funktionen wie Schnellkühlen, Schnellgefrieren, Urlaub und Eco. Vor Gerüchen und Bakterien schützt ein regenerierbarer Aktivkohlefilter. (Foto: AMK)

Bild 5:

Weintemperierschrank für Anspruchsvolle. Seine Tür öffnet sich durch leichten Druck auf die Front. Flaschenroste mit versetzbaren Einzelstegen passen sich jeder Flaschenform an und die flächenbündige LED-Lichtleiste setzt das vernetzbare Einbaugerät und seinen Inhalt perfekt in Szene. (Foto: AMK)

Bild 6:

Dieses nur 30 cm schmale und 82 cm hohe Modell mit einer Temperaturzone, LED-Beleuchtung und TouchControl-Bedienung findet auch in einer kleinen Küche Platz. Es ermöglicht die Bevorratung von bis zu 21 Gaumenfreuden, die auf Bambusablagen hinter einer Glastür mit UV-Schutz lagern. (Foto: AMK)

Bild 7:

Unterstützt eine gesunde, frische und hygienische Lagerung von Lebensmitteln mit innovativen Features wie z. B. Oxygen-Technologie. Bei Aktivierung der Funktion auf dem Display werden aktive Sauerstoffmoleküle freigesetzt und reduzieren Bakterien und Viren um bis zu 99 Prozent. (Foto: AMK)

Bild 7a:

Für Ultra-Frische & nachhaltiges Lagern: Neben einem Frischefach mit drei Temperatureinstellungen bietet dieser Kühlschrank auch ein Frischeschubfach, mit dem die optimale Luftfeuchtigkeit per Regler präzise eingestellt werden kann. Obst und Gemüse bleiben so bis zu 15 Tage länger frisch. (Foto: AMK)

Bild 8:

Kühlen wie die Profis beherrscht dieses Modell. Beim Öffnen der Kühlschranktür oder sonst alle 90 Minuten wird ein feiner, kühler Nebel automatisch erzeugt und umhüllt das Obst und Gemüse in der Frischeschublade bei knapp über 0 °C, damit es lange taufriisch und schön knackig bleibt. (Foto: AMK)

Bild 9 + 9a:

Manuell und/oder per App steuerbarer Weinklimaschrank mit zwei Temperaturzonen, ausgestattet u. a. mit einem Antivibrations-System und Präzisionsensoren. Sie messen kontinuierlich die Temperatur und Luftfeuchtigkeit, damit sie konstant zwischen 50 % und 70 % gehalten wird. (Foto: AMK)

Bild 10:

Fassungsvermögen 647 Liter: Hier lassen sich sehr viele Vorräte übersichtlich verstauen, nachhaltig lagern und die Frische, Vitamine sowie das Aussehen empfindlicher Lebensmittel lange bewahren. Der integrierte Trinkwasser- und Eiswürfelpender erfreut nicht nur an heißen Sommertagen. (Foto: AMK)

Bild 11:

Für die grifflose Wohnküche ein Weintemperierschrank mit griffloser Push&Pull-Öffnung. Die Eichenholz-Ablagen bieten Platz für 21 Standardflaschen. Bei einer 60 cm hohen Nische hätte unter dem Kompakt-Einbaugerät z. B. auch noch eine professionelle Sommerlier-Schublade Platz. (Foto: AMK)

Bild 12:

Nie mehr von Hand abtauen, da NoFrost-Technologie zuverlässig die Bildung von Reif oder Eis im Gefrierbereich verhindert. In der Frische-Schublade im Kühlteil bleiben Gemüse und Obst länger frisch und bissfest. LED-Lampen leuchten den Kühlschrankinnenraum optimal aus. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter www.amk.de/pressemitteilungen

Pressekontakt:

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim

Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00

E-Mail: info@amk.de