

Vorräte im Kälteschlaf

Einfrieren ist eine der bequemsten Möglichkeiten, Lebensmittel langfristig haltbar zu machen. Frostige Minusgrade halten die Vorräte im Kälteschlaf, Vitamine und Aroma bleiben erhalten. Doch das hat seinen Preis: Eisschrank und Gefriertruhe leiden unter unstillbarem Energiehunger. Beim Neukauf lohnt es sich, auf geringen Stromverbrauch zu achten.

VON HARTMUT NETZ

1. Gefriervermögen.

Es gibt die Lebensmittelmenge an, die das Gerät in 24 Stunden von 25 auf minus 18 Grad herunterkühlen kann. Wird eine größere Menge eingefroren, verlangsamt sich der Gefrierprozess, und es droht Qualitätsverlust.

2. Superfrost.

Zum Einfrieren großer Mengen zimmerwarmer Lebensmittel lässt sich vorab auf Knopfdruck eine Kältereserve schaffen. Einige Stunden vorm Einkauf betätigt man die Superfrost-Taste, zwingt damit den Kühlkompressor sofort zur vollen Leistung und verkürzt die Einfrierdauer. Das schnelle Herunterkühlen auf die optimale Lagertemperatur erhält Vitamine und Mineralien frischer Lebensmittel besser – insbesondere im Sommer sinnvoll. Geräte mit elektronischer Steuerung schalten spätestens nach 72 Stunden in den Normalbetrieb zurück; ältere Geräte müssen von Hand umgeschaltet werden. Allerdings erhöht die Schnellkühl-Funktion den Stromverbrauch und sollte deshalb nur an heißen Tagen oder bei besonders großen Lebensmittelmengen betätigt werden.

3. Low-Frost.

Durch einem im Gerät integrierten Trockenluftsack gelangt nur trockene Luft in den Gefrierraum. Gefriergeräte mit Low-Frost-Technik verringern Eis- und Reifbildung um 80 Prozent, ohne dafür zusätzlichen Strom zu benötigen.

4. No-Frost.

Bei dieser Technik sitzen die Kühlrippen außerhalb des Gefrierraums. Stattdessen bläst ein Ventilator gekühlte Luft zwischen die einzufrierenden Vorräte: Strömt die Luft zurück, kondensiert aufgenommene Feuchtigkeit

an den Kühlrippen als Eis, wird automatisch abgetaut und zum Verdunsten nach außen geleitet. Mit dieser Technik bleiben Gefrierraum und Vorräte eisfrei. Erhöhter Stromverbrauch durch vereiste Kühlrippen wird dadurch vermieden. No-Frost-Geräte ziehen allerdings etwa ein Zehntel mehr Strom als Geräte ohne diese Technik.



5. Warnton.

Kommt es zu einer Störung oder wird die Tür des Geräts nicht richtig geschlossen, droht das Auftauen der Vorräte. Manche elektronisch gesteuerten Geräte warnen bei Temperaturanstieg mit einem Signalton. Nur kurz aufgetautes lässt sich übrigens unbesorgt wieder einfrieren.

6. Winterschaltung.

Sinkt die Temperatur in der Küche stark ab, kann es passieren, dass Vorräte im Gefrierfach des Kühlschranks auftauen. Grund: Das Gerät verfügt nur über einen einzigen Kühlkreislauf, der zwar über die Temperatur im Kühlraum gesteuert wird, jedoch auch das Gefrierfach mitkühlen muss. Bei niedriger Raumtemperatur springt der Kompressor selten an, um das Gefrierfach eisekalt zu halten, und es beginnt zu tauen. Manche Kühlschränke werden bei niedrigen Raumtemperaturen beheizt, indem die Innenbeleuchtung auch bei geschlossener Tür brennt. Das zwingt den Kompressor dazu, häufiger anzuspringen, erhöht jedoch den Verbrauch.

Stiftung Warentest rät zu Kombis mit Zweikreis-Kühlung: Bei diesen Geräten lässt sich die Temperatur getrennt für Kühl- und Gefrierteil regeln. Vorteil: Bei längerer Abwesenheit wird das Kühlteil abgeschaltet, während das Gefrierteil die Vorräte auf minus 18 Grad hält. Das spart Energie.

7. Side-by-Side.

Sieht schick aus, hat aber Schwächen. Anders als üblich stehen Kühl- und Gefrierteil dieser großen, amerikanischen geprägten Geräte nebeneinander. Zum Öffnen dient wie bei einem Kleiderschrank eine Flügeltür. Meist ist in die Tür des Gefrierteils ein Eisbereiter mit festem Anschluss an die Trinkwasserleitung integriert, der auf Knopfdruck Würfel- oder

Crunch-Eis für kühle Drinks liefert. Mit einem Nutzvolumen bis 400 Liter für die Kühlung und bis 200 Liter für Tiefkühlkost sind diese Geräte großzügig dimensioniert: Doch der Luxus hat seinen Preis. Zudem frisst eine Side-by-Side-Kombination viel Stellfläche – und schluckt pro 100 Liter Volumen schnell das Doppelte der heute bei Neugeräten üblichen Strommenge.

8. Energiebilanz.

Aufgrund seiner Bauart zieht ein Eisschrank 12 bis 15 Prozent mehr Strom als eine gleich große Gefriertruhe. Denn beim Öffnen der Schranktür sinkt kalte Luft nach unten und entweicht aus dem Gefrierraum: Öffnet man dagegen den Deckel einer Truhe, verharrt die Kälte größtenteils auf dem Boden des Gerätes. Die Latte für besonders stromsparendes Gefrieren liegt aktuell bei einem Tagesverbrauch von 0,16 Kilowattstunden (kWh) pro 100 Liter Netto-Gefriervolumen. Sparsame Truhen mit einem Nutzinhalt von 200 bis 215 Liter begnügen sich mit etwa 120 kWh pro Jahr; die besten Schränke gleicher Größe ziehen 140 bis 150 kWh.

9. Transport.

Kühl- und Gefriergeräte sollten aufrecht stehend transportiert werden. Lässt sich liegender Transport nicht vermeiden, darf das Gerät erst nach einer Ruhezeit von zwölf Stunden in Betrieb genommen werden. Solange braucht das Schmiermittel, das sich während des Transports in den Kühlkreislauf verlagert, um zurück in den Kompressor zu fließen.

10. Entsorgung.

Alte Kühl- und Gefriergeräte enthalten im Dämmschaum oder als Kältemittel oft klima- und ozonschädliche Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW) oder Fluorkohlenwasserstoffe (FKW). Ausrangierte Geräte dürfen deshalb nicht in den Sperrmüll, sondern müssen zum nächsten Wertstoffhof gebracht werden. Jede Kommune nimmt elektrische Altgeräte kostenlos entgegen.

11. Zweitleben.

Die Weiternutzung älterer, eigentlich ausrangierter Geräte, beispielsweise als Getränkekühlschrank in Partykeller oder Gartenlaube, kann teuer werden. Für diesen Service schluckt ein Oldtimer bis zu dreimal mehr Strom als ein neues effizientes Kühl- oder Gefriergerät.

► Die Stiftung Warentest hat im Juli 2014 einen Test mit 22 Kühl-Gefrier-Kombinationen veröffentlicht; die Ergebnisse gegen 3 Euro downloadbar unter: www.test.de/Kuehlgeraete-Kuehl-und-Gefrierkombis-nicht-immer-super-cool-4735177-0/

Foto: Tim Reckmann/pixelio.de