

Presseinformation

Zur Erntezeit: Dank BioFresh von Liebherr Lebensmittel länger frisch halten

Ochsenhausen, 26.09.2023 – Mit BioFresh bietet Liebherr, der Spezialist für Kühlen und Gefrieren, eine ausgeklügelte Technologie, mit der Lebensmittel im Kühlschrank noch länger frisch bleiben – für weniger Wegwerfen und mehr Zeit, sie zu genießen. Im jeweiligen Schubfach bekommen alle Lebensmittel genau die individuellen klimatischen Bedingungen, die sie brauchen. BioFresh sorgt zudem dafür, dass Vitamine und andere Inhaltsstoffe bestmöglich bewahrt werden und alles auch nach längerer Lagerung genauso frisch und appetitlich aus dem Kühlschrank kommt, wie es hineingelegt wurde. Ganz gleich ob Obst und Gemüse, Fleischprodukte oder Fisch.

Längere Frische = weniger wegwerfen

Gerade jetzt zur anstehenden Erntezeit im Herbst sorgen frisches Obst und Gemüse für besondere Genussmomente. Von knackigen Äpfeln über Birnen, rote Beete, Karotten, Trauben und vieles mehr reicht das Spektrum der Saison. Dabei kommt es aber besonders darauf an, dass die gesunden und nahrhaften Lebensmittel maximal frisch gelagert werden können, damit das Gute darin ohne Abstriche erhalten bleibt.

Die längere Haltbarkeit und Frische von Lebensmitteln erhöht den Genussfaktor – aber sie bewirkt noch mehr: Es muss viel weniger bzw. – im besten Fall – nichts mehr unnötig weggeworfen werden. Denn Lebensmittel, die weggeworfen werden müssen, sind immer ein Ärgernis – für den individuellen Geldbeutel ebenso wie für eine Welt, in der leider nicht jeder ausreichend zu essen hat. Mit den Lösungen von Liebherr lässt sich gegensteuern.

Gesonderte Fächer für lange Haltbarkeit ohne Kompromisse

Die Entwickler:innen der BioFresh-Technologie verfügen über exzellentes Fachwissen – und das in mehrfacher Hinsicht. Denn sie haben erkannt, dass verschiedene Nahrungsmittel unterschiedlich gekühlt werden müssen, damit sie für lange Zeit genauso bleiben, wie sie sein sollten. Deshalb setzt BioFresh auf getrennte Fächer („Safes“), in denen Temperatur und Luftfeuchtigkeit dem jeweiligen Inhalt perfekt angepasst sind.

Zum Beispiel Obst und Gemüse: Im speziellen Fruit & Vegetable-Safe herrscht eine hohe Luftfeuchtigkeit, kombiniert mit einer Temperatur von knapp über 0 °C. Das gewährleistet 100 Prozent Frische, aber 0 Prozent Schockfrostdgefahr. So hält sich Salat unverpackt ganze 13 Tage maximal frisch, Äpfel oder Kiwis sogar 80 Tage.

Optimale Konditionen für sensible Produkte

Der Meat & Dairy-Safe für Fleisch- und Milchprodukte bietet eine trockenerere Umgebung mit niedrigen Temperaturen. Damit bleibt der Inhalt über mehrere Wochen bis hin zu mehreren Monaten frisch wie am

ersten Tag. Auch hier liegen die Temperaturen um die 0 °C, was dafür sorgt, dass Fleisch- und Milchprodukte verpackt oder unverpackt besonders lange in Bestform bleiben.

Ein besonderes Thema ist Fisch: Lebensmittel aus dem Wasser, also auch Meeresfrüchte & Co., brauchen besonders niedrige Temperaturen und eine möglichst geringe Luftfeuchtigkeit. Bei diesen ausgesprochen sensiblen Genüssen kommt die BioFresh Professional-Technologie zum Einsatz. Im Fish & Seafood-Safe herrscht eine Temperatur von -2°C bei geringer Luftfeuchtigkeit. Dabei handelt es sich um die Oberflächentemperatur von Eis, worauf zum Beispiel auch auf dem Markt frischer Fisch gelagert wird – mit dem Ergebnis, dass Fischfilet, Kalmar und andere Spezialitäten so frisch schmecken wie gerade erst gefischt.

Von Nebel bis doppelter Kühlkreislauf: weitere Lösungen von Liebherr

Neben dieser BioFresh-Technologie hält Liebherr weitere technisch anspruchsvolle Lösungen bereit – wie zum Beispiel BioFresh Professional mit HydroBreeze, für den zusätzlichen Frische-Kick. HydroBreeze sorgt dafür, dass bei Temperaturen und Luftfeuchtigkeit wie im Fruit & Vegetable-Safe immer dann zusätzlich ein sanfter Nebel fachgerechte Lagerungsbedingungen schafft, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wurde.

Über die Liebherr-Hausgeräte GmbH

Die Liebherr-Hausgeräte GmbH ist eine von elf Spartenobergesellschaften der Firmengruppe Liebherr. Die Sparte Hausgeräte beschäftigt mehr als 6.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und entwickelt und produziert am Hauptsitz in Ochsenhausen (Deutschland) sowie in Lienz (Österreich), Marica (Bulgarien), Kluang (Malaysia) und Aurangabad (Indien) ein breites Programm hochwertiger Kühl- und Gefriergeräte für Haushalt und Gewerbe.

Über die Firmengruppe Liebherr

Die Firmengruppe Liebherr ist ein familiengeführtes Technologieunternehmen mit breit diversifiziertem Produktprogramm. Das Unternehmen zählt zu den größten Baumaschinenherstellern der Welt. Es bietet aber auch auf vielen anderen Gebieten hochwertige, nutzenorientierte Produkte und Dienstleistungen an. Die Firmengruppe umfasst heute über 140 Gesellschaften auf allen Kontinenten. Im Jahr 2022 beschäftigte sie mehr als 50.000 Mitarbeitende und erwirtschaftete einen konsolidierten Gesamtumsatz von über 12,5 Milliarden Euro. Gegründet wurde Liebherr im Jahr 1949 im süddeutschen Kirchdorf an der Iller. Seither verfolgen die Mitarbeitenden das Ziel, ihre Kunden mit anspruchsvollen Lösungen zu überzeugen und zum technologischen Fortschritt beizutragen.

Kontakt

Maria Mack
Manager Customer & Trade Relations
Telefon +49 151 21418878
E-Mail: maria.mack@liebherr.com

Veröffentlicht von

Liebherr-Hausgeräte GmbH
Ochsenhausen / Deutschland
home.liebherr.com