

Presseinformation

Integrierte Lagerkiste oder intelligentes Kühlschranksfach: So sagt Küche&Co Müllbergen und Lebensmittelvergeudung den Kampf an

Graz, 23. Juni 2021 – Es gibt viele Möglichkeiten, wie man jeden Tag ein bisschen besser im Sinne der Umwelt leben kann. Man muss nur irgendwo einmal beginnen. In der Küche, dem alltäglichen Dreh- und Angelpunkt des Haushalts, gibt es besonders viele Stellschrauben, um mit einer nachhaltigeren Lebensweise überhaupt einmal anzufangen oder diese noch zu forcieren. Ganz egal ob das Vermeiden von Verpackungsmüll oder das Eindämmen von Lebensmittelverschwendung: Küche&Co hat für diese Fragen in Sachen Nachhaltigkeit in der Küche viele verschiedene Lösungen parat.

Feuchtigkeitsgehalt an Eingelagertes anpassen

Österreichweit betrachtet gehen Expert*innen aktuell von einem Potenzial vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der Größenordnung von rund 800.000 bis zu einer Million Tonnen pro Jahr aus. Davon entsorgen private Haushalte jährlich rund 229.000 Tonnen allein über den Restmüll. Im eigenen Haushalt kann jeder von uns einen Beitrag leisten, indem man Lebensmittel bewusster einkauft und verwertet. Küche&Co rät etwa zu einem Kühlschranksfach auf dem neuesten Stand der Technik mit einer separaten Schublade, in der sich der Feuchtigkeitsgehalt auf das Eingelagerte abstimmen lässt – wie in der Küchenplanung „Zero Waste“. So bleiben Obst und Gemüse doppelt so lange knackig und genießbar als in einem herkömmlichen Kühlschranksfach.

Nahrungsmittel lose kaufen

Indem man direkt auf Verpackungen verzichtet, leistet man den größten Beitrag zur Müllvermeidung – und man muss gar nicht erst ans Recyceln denken. Die integrierten Holzboxen in der Küche „Zero Waste“ ermöglichen eine verpackungsfreie Lagerung von Lebensmitteln. Durch den Verzicht auf Umverpackungen spart man zum Beispiel eine Menge Plastik. Äpfel, Kartoffeln, Zwiebeln und Co. lassen sich besonders gut lose einkaufen und können dann in den integrierten Boxen problemlos lange gelagert werden.

Kräuter in der Küche züchten

Pflanzen frischen den Raum optisch auf und verbessern die Luft. Sie reichern diese mit Feuchtigkeit an und filtern Schadstoffe heraus. Dabei gilt das Motto: je größer das Blattgrün, desto besser. Bei der Küche „Greenery“ von Küche&Co lassen sich frische Kräuter gleich direkt in der Küche züchten. Durch ein spezielles LED-Licht in den Kräuterregalen kann man dem frischen Grün richtiggehend beim Wachsen zusehen. Ein grüner Daumen ist also nicht unbedingt nötig, um sich ein Stück Natur in die eigenen vier Wände zu holen.

Wasser frisch zapfen

Wie wäre es, eine eigene Wasserquelle zu Hause zu haben? Und zwar eine, die nicht nur normales Wasser, sondern frisch gefiltertes Trinkwasser spendet. Und noch dazu wahlweise mit oder ohne Kohlensäure und frisch temperiert? Möglich wird das durch den Einsatz moderner Armaturen in der Küchenplanung „Zero Waste“. Die Armatur mit angeschlossenem Filtersystem liefert gefiltertes warmes, heißes, kühles und sprudelndes Wasser. Somit braucht man ab sofort keine Wasserflaschen mehr – ganz egal ob aus Glas oder Plastik.

Raumklima verbessern

Die Küche „Kerngesund“ fördert mit cleverem Zubehör die Hygiene und unterstützt so eine gesunde sowie bewusste Lebensweise. Der Hochleistungsfilter in der Dunstabzugshaube entfernt nicht nur Gerüche beim Kochen, sondern auch Pollen aus der Luft und verbessert so das Raumklima.

Noch mehr Inspirationen zum Thema Nachhaltigkeit in der Küche finden Sie im [Küche&Co-Magazin](#).

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios, zu Hause oder online per Videochat, Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, der Online-Katalog sowie der Online-Küchenconfigurator, die Kataloge und eine Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte sowie Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

Pressekontakt

UNITO Versand & Dienstleistungen GmbH
Im Auftrag von Küche&Co Austria GmbH
Mag. Martina Stix
Corporate Communications
Telefon +43 316 5460-55417
Mobil +43 664 8253461
martina.stix@unito.at