

Pressemitteilung

Ihre Gesprächspartnerin:
Claudia Hoellwarth
Bereich Marketing Communication
Tel +49(0)911/703-0
Fax +49(0)911/703-8088
claudia.hoellwarth@grundig.com

Grundig Intermedia GmbH
Beuthener Str. 41
D-90471 Nürnberg
www.grundig.de

Frische Beeren auch im Winter:

So lässt sich die Beerensaison einfach verlängern

Rot oder schwarz, süß oder sauer – Beeren sind nicht nur lecker, sondern auch gesund – und zwar das ganze Jahr über. Einfache Tipps, wie man den beerigen Sommergenuss verlängern kann und die Früchtchen ohne Gefrierbrand am besten einfriert, gibt Grundig.

Nürnberg, 29. Juli 2015: Frische Früchte sind ein außergewöhnlicher Vitaminlieferant: Sie stärken die Abwehrkräfte und versorgen den Körper mit lebenswichtigen Antioxidantien – darüber hinaus schmecken sie auf Grund ihrer natürlichen Süße selbst den Kleinen besonders gut. Kein Wunder also, dass auch selbstgemachte Frucht-Marmeladen und eingefrorene Beeren heute immer beliebter werden. Allerdings ist bei dem sensiblen Obst die richtige Lagerung entscheidend, damit sie ihre Vitamine nicht verlieren und auch im Tiefkühlfach frisch und rosig bleiben.

Optimal Einfrieren: In der Dose oder im Gefrierbeutel? Püriert oder am Stück?

Wenn es ums Einfrieren geht, gibt es zahlreiche Möglichkeiten und Vorlieben, wie das kostbare Gut am besten verpackt wird. Bei Obst – insbesondere empfindlichen Beeren – ist es besonders knifflig, will man doch vermeiden, dass die leckeren Früchte wässrig werden oder ihre Vitamine einbüßen. Es kommt aber auch darauf an, für welchen Zweck man welche Beere einfrieren möchte! Daher gibt Grundig ein paar hilfreiche Tipps zum optimalen Einfrieren an die Hand:



Lecker und gesund: Damit man auch im Winter vitaminreiche Beeren genießen kann, gibt es nur eine Hand voll Tipps zu beherzigen (© Grundig Intermedia GmbH)

Um die süßen Beeren zum Beispiel für Kuchen oder Dessert weiterzuverarbeiten, geht man am besten folgendermaßen vor:

Die frischen Beeren sorgfältig waschen und putzen, dann auf einem Küchentuch trocknen lassen. Die Früchte auf einem mit Frischhaltefolie überzogenem Tablett einzeln auslegen und kurz anfrieren lassen, bevor sie anschließend sorgfältig verpackt eingefroren werden. So frieren sie nicht aneinander fest und lassen sich später einzeln entnehmen. Die Früchte können dann im gefrorenen Zustand für die Kuchendekoration weiterverwendet werden – so behalten sie ihre Form, werden nicht wässrig und sind innerhalb weniger Stunden aufgetaut. Am besten eignen sich dafür Gefrierbeutel: die sind platzsparender als Plastikdosen und finden immer ein Eckchen im Gefrierschrank, ob flach hin drapiert oder im rund gefüllten

Beutel. Bis zu einem Jahr halten sich eingefrorene Beeren so im Tiefkühlfach –also genau bis zur nächsten Beerensaison! Im Idealfall das Einfrierdatum auf dem Beutel notieren, um die Verwendung der Lebensmittel innerhalb von 12 Monaten zu überprüfen, länger sollte nämlich kein Lebensmittel im Tiefkühlfach verweilen!

Möchte man die Früchte später zu Konfitüre weiterverarbeiten, kann man das Obst auch schon vorab pürieren – am besten Pfund- oder Kiloweise! Hier kann man auch schon Beeren miteinander mischen, möchte man später zum Beispiel eine Erdbeer-Himbeermarmelade zubereiten. Das gefrorene Fruchtepüree lässt sich dann einfach als Block erhitzen und zur gewünschten Lieblingsmarmelade oder Fruchtsauce weiterverarbeiten. Besonders clever ist es aber, das Püree direkt in einem Topf in den Beutel zu füllen und in dieser Form einzufrieren: so passt es später genau in den Kochtopf! Auch hier bietet sich das Einfrieren in Beuteln an, denn das ist platzsparend und die Tüten lassen sich später kinderleicht von der eingefrorenen Masse entfernen, während das Fruchtpüree manchmal hartnäckig an den Plastikdosen haften kann. Das kennt man z.B. vom lästigen Lösen von Eiswürfeln.

Wichtig beim Einfrieren ist generell, nie zu viele Lebensmittel auf einmal einzufrieren. Das kann zum einen die Kühlkette unterbrechen und zum anderen frieren Lebensmittel bei weniger Gefriergut schneller durch. Um lästigen Gefrierbrand zu vermeiden, sollte man immer darauf achten, keine zu feuchten Lebensmittel einzufrieren: frisch gewaschene Beeren sollten also ausreichend Zeit zum Trocknen bekommen oder behutsam mit einem Küchenpapier abgetupft werden. Für noch bessere Ergebnisse lohnt es sich, Gefrierbeutel zu vakuumieren. Wer kein Gerät daheim hat, kann die Beutel auch mit einem Strohalm „aussaugen“. Je weniger Luft, desto besser! Vakuumiertes Obst hält bis zu dreimal länger als gewöhnlich eingefrorene Früchte und wird sicher vor Gefrierbrand geschützt.

Marmelade einkochen leicht gemacht!

Kann man es nicht mehr erwarten und will das frische Obst gleich zu leckeren Aufstrichen weiterverarbeiten, ist das Einfrieren natürlich überflüssig. Kurz im Kühlschrank zwischengelagert, sollte man schnellstmöglich mit der Weiterverarbeitung starten.

Grundsätzlich sollte für die Herstellung von Marmelade und Co. hartreifes Obst verwendet werden, also Früchte, die vor der Vollreife stehen. Besonders wichtig ist die Verwendung von sterilen Gläsern: Diese sowie zugehörige Deckel und etwaige Gummiringe sollten sauber sein, daher einfach vorher mit heißem Wasser ausspülen und auf einem sauberen Geschirrtuch trocknen lassen. Gläser mit Drehverschluss bieten sich hierbei an, Weckgläser eignen sich nur bedingt zum Einkochen ohne speziellen Einkochtopf. So oder so, der Rand des Glases sollte beim Einfüllen nicht verschmutzt werden, was sich zum Beispiel mit der Verwendung eines Trichters leicht vermeiden lässt. Wenn dann auch noch penibel auf die Kochzeit geachtet wird und die Gläser nach dem Befüllen kurz auf den Kopf gestellt werden, dann kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Und das Beste: Die süßen oder herzhaften Aufstriche sind mindestens ein Jahr haltbar.

Länger frisch dank neuer Technologien

Mit dem Grundig-Modell GSBS 11130 X ist sowohl das Lagern als auch das Einfrieren von Beeren ein Leichtes. Die VitaminCare Zone im Kühlteil ist auf die Bedürfnisse von empfindlichem Obst und Gemüse zugeschnitten und sorgt mit blauem Licht dafür, dass der natürliche Prozess der Photosynthese gefördert wird. So bleiben Früchte und Beeren länger frisch, ohne ihre wertvollen Vitamine zu verlieren.

Eine weitere Aufbewahrungsmöglichkeit bietet die 0-3 °C Super Fresh Zone von Grundig. In diesem Fach werden Lebensmittel knapp über dem Gefrierpunkt gehalten und die Luftfeuchtigkeit befindet sich auf einem optimalen Level. Hier behalten Lebensmittel doppelt so lang wie in herkömmlichen Kühlschränken ihr frisches Aussehen - bis zu fünf Tagen! Ausgestattet mit dem praktischen Umluftkältesystem Duo-Cooling No Frost wird das Vereisen verhindert und zeitgleich das Abtauen automatisch erledigt.

All dies vereint der Grundig Side by Side GSBS 11130 X in der bestmöglichen Energieeffizienzklasse A+++. So müssen trotz der vielen Features keinerlei Abstriche in puncto Energie gemacht werden.

Preise und Verfügbarkeiten

Der GSBS 11130 X ist für 3.299 € unverbindliche Preisempfehlung im Handel erhältlich.

Produktmerkmale: Grundig GSBS 11130 X

- Energieeffizienzklasse A+++
- Duo-Cooling No Frost-Technologie
- VitaminCare Zone
- Umluftkühlung
- 0-3 °C Super Fresh Zone
- Schnellgefrieren-Funktion
- Geruchsfilter
- FreshGuard-Technologie
- Eco-Kompressor
- Nutzinhalt Gesamt: 558 Liter
- Edelstahl Fingerprint free

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an die zuständige PR-Agentur:

LoeschHundLiepold Kommunikation GmbH

Katharina Gottwald / Susanne Möhner
Phone: +49-89-720187- 290 / -18
mailto: Grundig@lhk.de



Hält Lebensmittel lange frisch:
Der GSBS 11130 X (© Grundig
Intermedia GmbH)

Über Grundig Intermedia

Die Grundig Intermedia GmbH ist weltweit einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie Haushaltsgeräte. Seit 2007 ist die Grundig Intermedia GmbH ein Teil von Arçelik A.S., einem der führenden Unternehmen innerhalb der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe. Grundig Intermedia beschäftigt in seinem Hauptquartier in Nürnberg rund 140 Mitarbeiter in den Bereichen Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement, Produktdesign und Service. Insgesamt arbeiten weltweit über 1.600 Mitarbeiter in den Bereichen Produktion, Forschung & Entwicklung und Vertrieb für die Marke Grundig. Seine Wurzeln hat der Konzern im deutschen Traditionsunternehmen Grundig AG, das mit Radios und Fernsehern Weltruhm erlangte. Grundig Intermedia übernahm den Kernbereich Unterhaltungselektronik und ergänzte ihn um den Bereich kleine und große Haushaltsgeräte. Damit gliedert sich Grundig heute in drei Produktbereiche: Unterhaltungselektronik, Elektrokleingeräte und Haushaltsgroßgeräte. Das Portfolio reicht von MP3-Playern und 65 Zoll 3D LED-TVs über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchenmaschinen bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen. Grundig ist Namensgeber des Nürnberger Stadions und seit 2011 offizieller Technologie-Partner der Bundesliga. Weitere Informationen finden Sie unter www.grundig.de.