



Mehr als nur ein kühler Schrank

Jeder nutzt ihn – den Kühlschrank. Viele haben eine Ordnung darin, aber mal Hand aufs Herz: Irgendwas sucht man doch immer und es ist uns sicherlich allen schon einmal passiert, dass etwas weniger lang gehalten hat, als erwartet. Das Gerät ist eben ein ausgeklügeltes System, das richtig bedient und genutzt werden will. Kühlschränke hielten in den 1950er Jahren Einzug in Deutschlands Küchen, zunächst als Luxusgegenstand. In den 1960ern war es das zweithäufigst verwendete elektronische Haushaltsgerät und revolutionierte die Lebensmittelaufbewahrung. Auch wenn sich die Technik der Geräte seitdem gewandelt hat, gelten grundlegende Nutzungsprinzipien auch heute noch. So gibt die Bedienungsanleitung zu einem Kühlschrank der Marke Bosch aus den 1950er Jahren (ausgestellt im Elektroladen der Königsberger Straße) Empfehlungen, wie der Kühlschrank optimal genutzt werden kann.

Kühlraum zweckmäßig einteilen

„Gefäße mit Flüssigkeiten stets zudecken. [...] Frisches Gemüse und Obst im Gemüsebehälter, in der zugedeckten Schüssel oder wenigstens in Papier einschlagen, aufbewahren. Warme Speisen erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen, ehe man sie in den Schrank stellt. Auch Fleisch Wurst, Käse usw. in geschlossenen Gefäßen aufbewahren, allein schon, damit nicht etwa Ihre Wurst durch Käse im Geschmack beeinträchtigt wird. [...] Im übrigen Schrank ist die kälteste Zone direkt unterhalb der Froster-Box und die wärmste oben neben der Froster-Box bzw. im besonders abgeschirmten Butter- und Käsefach in der Schranktür. Dorthin stellt man z. B. Butter für den fortlaufenden Bedarf, die ja nicht so kalt sein soll, daß man sie in Scheiben aufs Brot legen muß.“