

Wie Lichttechnologie Antioxidantien eine Woche lang frisch hält

<http://www.life-style.at/Lifestyle/tmp/beko> Copyright: Beko Austria AG

Lebensmittelqualität wird längst nicht mehr nur beim Einkauf bestimmt, sondern maßgeblich durch die Lagerung zu Hause beeinflusst. Im Zuge eines zunehmenden Gesundheitsbewusstseins und veränderter Ernährungsgewohnheiten rückt der Kühlschrank stärker in den Fokus, denn er beeinflusst entscheidend, wie lange Lebensmittel frisch bleiben und wie gut Nährstoffe und Geschmack erhalten werden.

Vor diesem Hintergrund präsentierte elektrabregenz am 20. Mai 2026 im Schmetterlingshaus seine neue Kühlgeneration, in deren Zentrum die VitalCareTechnologie steht, die gezielt auf den Erhalt von Antioxidantien im Obst und Gemüse ausgelegt ist.

WISSENSCHAFTLICHE ERKENNTNISSE

Mit fachlicher Expertise ergänzte FRITZ TREIBER von der MedUni Graz die Präsentation und ordnete die Rolle moderner Kühltechnologien für den Erhalt von Lebensmittelqualität wissenschaftlich ein. Vitamine, Antioxidantien und sensorische Qualität verändern sich ab dem Moment der Ernte laufend und damit auch der gesundheitliche Nutzen jener Lebensmittel, die täglich konsumiert werden. Welche Rolle die richtige Lagerung dabei spielt, wird zunehmend wissenschaftlich untersucht und technologisch weiterentwickelt und bildet den Ausgangspunkt für die neue Kühlgeneration von elektrabregenz.

KÄLTE IS(S)T LEBEN

Für Fritz Treiber, Senior Scientist am Institut für Molekulare Biowissenschaften der Universität Graz, beginnt Lebensmittelqualität nicht im Supermarkt, sondern im Kühlschrank zu Hause: „Denn auch nach der Ernte bleiben viele Produkte biologisch aktiv: Vitamine, Antioxidantien und Aromen bauen sich weiter ab, Reifungsprozesse laufen fort. Kälte kann diese Vorgänge verlangsamen, weil niedrigere Temperaturen enzymatische Prozesse und mikrobielles Wachstum bremsen. Dadurch bleiben Frische, Geschmack und Nährstoffe länger erhalten“, so Treiber.

Gleichzeitig ist Kühlung nicht für jedes Produkt sinnvoll: Während Beeren, Blattsalate oder Milchprodukte gekühlt werden sollten, verlieren Tomaten, Bananen oder Kartoffeln durch zu niedrige Temperaturen an Aroma, Textur oder Qualität. Auch die Lagerung selbst spielt eine Rolle: Bestimmte Obstsorten wie Äpfel oder Bananen geben Ethylen ab, ein natürliches Reifegas, das benachbarte Lebensmittel schneller altern lässt. Treiber betonte daher, dass ein Kühlschrank heute weit mehr leisten muss als nur zu kühlen: Erst das Zusammenspiel aus präziser Temperaturführung, abgestimmten Lagerzonen, kontrollierter Luftfeuchtigkeit und gezielter Frischetechnologie entscheidet darüber, wie lange Lebensmittel ihren Nährwert behalten, ihre Qualität bewahren und nicht unnötig im Abfall landen.

MEHR LICHT, MEHR FRISCHE – MIT VITALCARE KÜHLEN NEU GEDACHT

Herzstück der Innovation von elektrabregenz ist die VitalCare-Technologie, die im Obst- und Gemüsefach natürliche Lichtzyklen simuliert. Ziel ist es, Bedingungen zu schaffen, die den Erhalt von

Antioxidantien um bis zu einer Woche unterstützen und die natürlichen Eigenschaften frischer Lebensmittel länger stabil halten. „Mit VitalCare denken wir Lebensmittelkühlung weiter: nicht nur als Temperaturfrage, sondern als Zusammenspiel aus Licht, Zeit und Lagerbedingungen. Unser Anspruch ist es, Haushaltsgeräte zu schaffen, die den Alltag im Zuhause intelligenter, bewusster und einfacher machen“, sagt EVREN AKSOY, Geschäftsführer von Beko Austria AG.

EFFIZIENZ AUF KOMPAKTEM RAUM

Mit der neuen Kühl-Gefrierkombination erweitert elektrabregenz sein Portfolio um Geräte, die auf veränderte Anforderungen im Haushalt reagieren: bewussterer Konsum, höhere Ansprüche an

Lebensmittelqualität sowie der zunehmende Bedarf an effizient genutztem Stauraum. Studien zeigen, dass Wohnraum in Österreich tendenziell kleiner wird, wodurch kompakte, aber leistungsfähige Geräte zusätzlich an Bedeutung gewinnen. Das neue Modell bietet 415 Liter Nutzinhalt bei unveränderten Außenmaßen und zählt damit zu den besonders raumeffizienten Lösungen seiner Klasse. Sowohl in der Energieeffizienz als auch bei der Geräuschentwicklung erreicht es mit Klasse A die Bestbewertung und vereint damit niedrigen Energieverbrauch mit besonders leisem Betrieb.

INNOVATION IM ALLTAG VERANKERT

Seit mehr als 130 Jahren entwickelt elektrabregenz Haushaltsgeräte für den heimischen Markt und verbindet technologische Weiterentwicklung konsequent mit dem Alltag der Menschen. Im Zentrum steht der Anspruch, Innovation nicht als Selbstzweck zu verstehen, sondern als kontinuierliche Verbesserung konkreter Lösungen für Küche und Haushalt. Als Traditionsmarke richtet elektrabregenz seine Entwicklungen an veränderten Bedürfnissen aus – von effizienterer Raumnutzung über höhere Energie- und Qualitätsansprüche bis hin zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln sowie langlebigem, zeitlosem Design. Die neue Kühlgeneration bündelt diese Anforderungen in einer modernen Geräteplattform.

ÜBER BEKO AUSTRIA

Die Beko Austria AG gehört zur Beko Europe, einem der bedeutendsten Player für Haushaltsgeräte und der Consumer Electronics Branche. In Österreich vermarktet und vertreibt das Unternehmen die Marken beko, elektrabregenz und Indesit. Beko Europe fördert Nachhaltigkeit im Haushalt – mit moderner Technologie, qualifizierten Fachkräften und starker Fertigungskompetenz. Die Geräte der Marken werden in 28 Fertigungsstätten in Europa, Asien und Afrika produziert. Alle Werke arbeiten nach einer internationalen zertifizierten Nachhaltigkeitsstrategie, die seit vielen Jahren in allen Unternehmens-, Entwicklungs- und Produktionsbereichen implementiert ist. Im Einklang mit dem Pariser Klimaabkommen und der Science-Based-Targets-Initiative unterstützt Beko Europe das Engagement seiner Muttergesellschaft, bis 2050 Netto-Null-Emissionen zu erreichen. Beko Austria AG wurde mit dem kununu Top Company Siegel, als Great Place to Work und als „Best Workplace Austria“ ausgezeichnet.

(mst)

elektrabregenz {<https://www.elektrabregenz.com/>}

BEKO {<https://www.beko.com/de-de>}