BEWUSST WIE

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

BEWUSST WIE

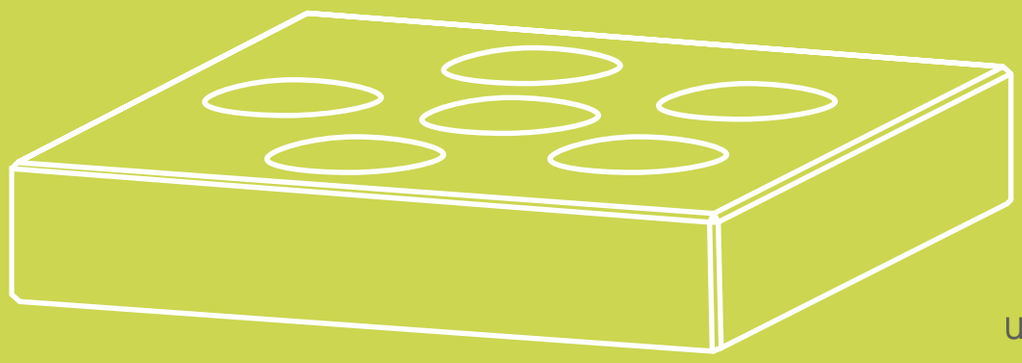
LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Vom Feld in den Müll – wir werfen 313 kg Lebensmittel in die Tonne - pro Sekunde! Die Unwissenheit über die richtige Lagerung ist oft Grund für den Verderb von Obst und Gemüse.

BEWUSST WIE ist konzipiert für Lebensmittel, die im Kühlschrank fehl am Platz sind. Das Aufbewahrungssystem besteht aus unterschiedlichen Modulen, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Obst- und Gemüsesorten eingehen, sodass die Produkte besonders lange frisch und lecker bleiben.

MODUL EIER

Eier atmen: Durch die poröse Schale können Bakterien aus dem Kühlschrank in das Innere eindringen und dort Feuchtigkeit entwickeln. Das Modul aus Kork bietet den Eiern einen sicheren Stand außerhalb des Kühlschrankes. So halten die Eier auch bei Zimmertemperatur etwa drei Wochen.



Kork, behandelt mit Kokosöl
13 x 13 x 2,5 cm

TIPP DER GROSSMUTTER:

Eier mit der spitzen Seite nach unten lagern, sodass die Luftblase oben ist. Andersherum steigt die Luftblase mit der Zeit hoch, und es kann passieren, dass sich die Eihaut ablöst und Keime eindringen.

design von joana schmitz
joanaschmitz@web.de

BEWUSST WIE

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

BEWUSST WIE

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Vom Feld in den Müll – wir werfen 313 kg Lebensmittel in die Tonne - pro Sekunde! Die Unwissenheit über die richtige Lagerung ist oft Grund für den Verderb von Obst und Gemüse.

BEWUSST WIE ist konzipiert für Lebensmittel, die im Kühlschrank fehl am Platz sind. Das Aufbewahrungssystem besteht aus unterschiedlichen Modulen, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Obst- und Gemüsesorten eingehen, sodass die Produkte besonders lange frisch und lecker bleiben.

Carrara-Marmor, 18 x 18 x 2,5 cm
Glaszylinder mit Quarzkies

MODUL MÖHREN

Das Modul ist gedacht für Wurzelgemüse wie Möhren, Radieschen, Rote Bete und Co., aber auch Porree, Chicorée, Spargel und Rhabarber fühlen sich in feucht-kühlem Milieu wohl. Der Sockel lässt sich so als Schale nutzen oder fungiert als Standfuß für den Glaszylinder. Vergraben in feuchtem Kies, bleibt das Gemüse lange knackig.

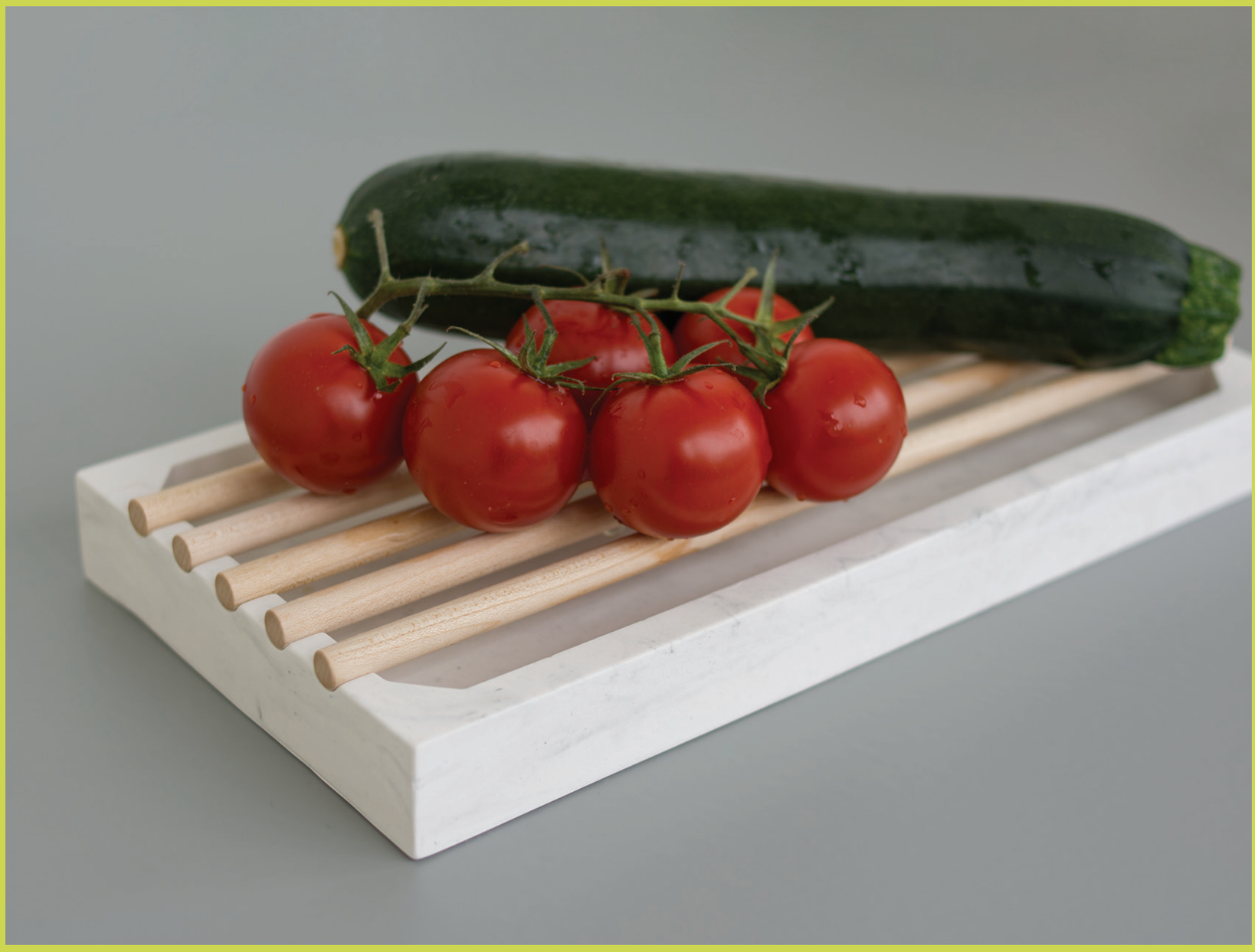
TIPP DER GROSSMUTTER:

Das Grün entfernen, denn das entzieht Feuchtigkeit. Möhren und Co. besser nicht waagerecht aufbewahrt werden, denn so verlieren sie mehr Energie, weil sie in die gewohnte Position zurückwollen, in der sie gewachsen sind – nämlich aufrecht.

design von joana schmitz
joanaschmitz@web.de

BEWUSST WIE

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN



BEWUSST WIE

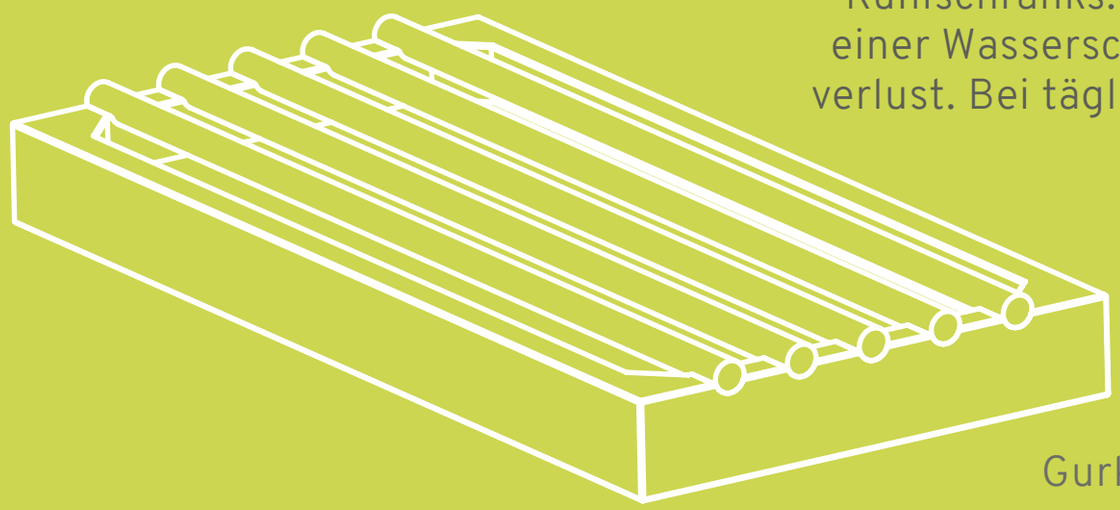
LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Vom Feld in den Müll – wir werfen 313 kg Lebensmittel in die Tonne - pro Sekunde! Die Unwissenheit über die richtige Lagerung ist oft Grund für den Verderb von Obst und Gemüse.

BEWUSST WIE ist konzipiert für Lebensmittel, die im Kühlschrank fehl am Platz sind. Das Aufbewahrungssystem besteht aus unterschiedlichen Modulen, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Obst- und Gemüsesorten eingehen, sodass die Produkte besonders lange frisch und lecker bleiben.

MODUL FRUCHTGEMÜSE

Das Modul bietet Gurke, Tomate, Aubergine, Paprika und Zucchini einen Platz außerhalb des Kühlschranks. Die Lagerung auf Stäben über einer Wasserschale verhindert Feuchtigkeitsverlust. Bei täglicher Bewässerung bleiben die Lebensmittel lange knackig.



Carrara-Marmor, 26 x 13 x 2,5 cm
Ahorn-Rundstäbe, gewachst

TIPP DER GROSSMUTTER:

Gurke, Tomate, Aubergine, Paprika und Zucchini würden laut botanischer Definition dem Obst zugeordnet werden, da sie sich aus einer bestäubten Blüte entwickeln.

design von joana schmitz
joanaschmitz@web.de

BEWUSST WIE

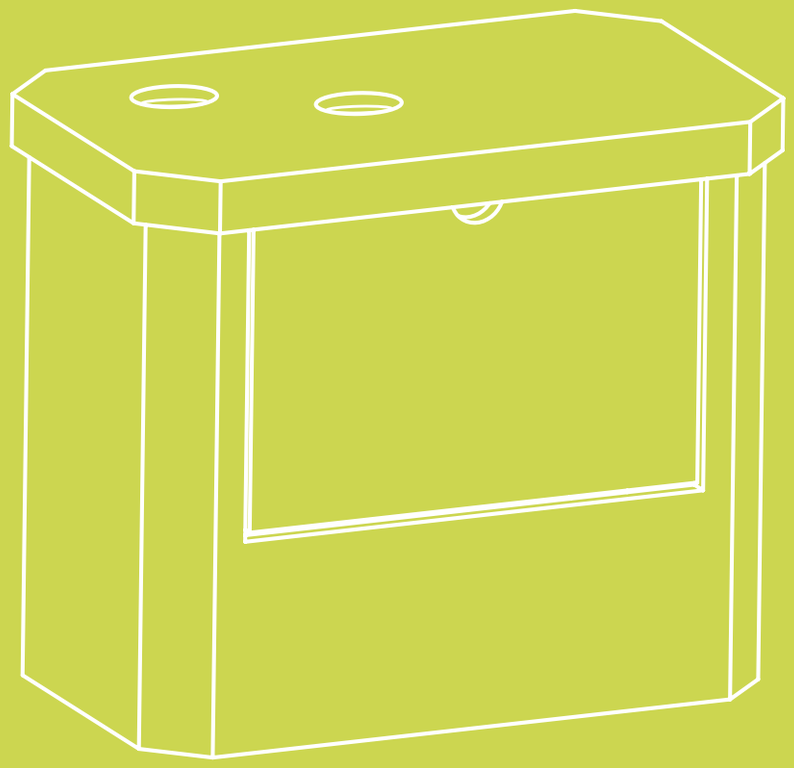
LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

BEWUSST WIE

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Vom Feld in den Müll – wir werfen 313 kg Lebensmittel in die Tonne - pro Sekunde! Die Unwissenheit über die richtige Lagerung ist oft Grund für den Verderb von Obst und Gemüse.

BEWUSST WIE ist konzipiert für Lebensmittel, die im Kühlschrank fehl am Platz sind. Das Aufbewahrungssystem besteht aus unterschiedlichen Modulen, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Obst- und Gemüsesorten eingehen, sodass die Produkte besonders lange frisch und lecker bleiben.



Ahorn, gewachst, 31 x 18 x 26 cm
Kork, behandelt mit Kokosöl

MODUL KARTOFFELN

Trocken, dunkel und luftig lassen sich Kartoffeln und Zwiebeln, in der Kiste, über zwei Wochen keimfrei aufbewahren. Der Korkdeckel bietet eine Ablagefläche für Äpfel und exotisches Obst, das noch nachreifen muss.

TIPP DER GROSSMUTTER:

Äpfel stoßen das Reifehormon Ethen aus, welches bspw. auf eine harte Avocado reifefördernd wirkt. In geringer Konzentration hemmt Ethen jedoch die Keimung von Kartoffeln und Zwiebeln.

design von joana schmitz
joanaschmitz@web.de