

Mit kühlem Kopf in den Sommerurlaub: Der Bauknecht Guide für entspannte Tage

Newsletter FREI.RAUM by Bauknecht



Inspiration trifft auf Information - dieser Newsletter möchte dazu anregen, auch im Alltag regelmäßig Auszeiten zu finden und dabei helfen, sich diese bewusst zu schaffen. Denn Freiräume bieten uns Zeit zum Durchatmen, zur Kreativität und um Kraft zu sammeln – kurzum: Sie sind ein entscheidender Faktor für unsere mentale Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden! frei.raum by Bauknecht präsentiert Wege und Möglichkeiten, wie diese Räume geschaffen werden können.

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

die Ferienplanung steht vor der Tür und der Sommer ist nicht mehr weit. Für die Kids bedeutet das: Sommerferien und damit keine Schule und kein Kindergarten. Für uns Erwachsene: das Office bleibt für ein paar Wochen geschlossen, der Laptop fährt runter. Startklar Richtung Sommer! Ob unterwegs in neuen Abenteuern oder einfach nur beim entspannten Nichtstun zu Hause – eines ist klar: In dieser Zeit möchte man sich auf die schönen Dinge konzentrieren. Der Haushalt soll laufen, aber möglichst unbemerkt. Und genau hier kommt ein smarter Partner in der Küche ins Spiel. Mit cleveren Funktionen wie der "Holiday-Funktion" für die Kühl- und Gefrierkombinationen lässt es sich beruhigt verreisen, ganz ohne Sorgen um unnötigen Energieverbrauch. Aber auch im Alltag sorgt die neue Plattform im Kühl- und Gefrierbereich dafür, dass das Zuhause eine Oase der Ruhe und Erholung bleibt.

Kühl und clever: Der perfekte Sommer-Begleiter in der Küche

Gerade im Sommer, wenn die Temperaturen steigen und man sich nach Abkühlung sehnt, ist ein zuverlässiger Partner in der Küche Gold wert. Eine neue Generation an Kühl-Gefrierkombinationen von Bauknecht sorgt dafür, dass nicht nur Getränke, sondern auch Lebensmittel mit einem kühlen Kopf durch den Sommer kommen – und dabei noch mehr Freiraum entsteht.

Man stelle sich vor: Ein Gerät, das nicht nur mit einem beeindruckenden Volumen von 415 Litern Platz für alle Sommerköstlichkeiten bietet, sondern dabei auch noch flüsterleise arbeitet. Mit einem Geräuschpegel von nur 29 dB (A-Klasse) gehört es zu den leisesten seiner Art. So bleibt die Küche auch im Hochsommer eine Zone der Entspannung und des ungestörten Genusses, selbst wenn man dort verweilt oder im Homeoffice arbeitet.

Smarte Frische: Bauknechts Innovationen für ultimative Haltbarkeit

Doch Bauknecht geht noch einen Schritt weiter: Mit Ultimate Freshness und der Kombination aus EvenFlow und FreshShield schaffen die neuen Kühl-Gefrierkombinationen ideale Lagerbedingungen. EvenFlow gewährleistet dabei bis zu 30% längere Frische*, indem es die kalte Luft gleichmäßig auf allen Ebenen verteilt und Temperaturschwankungen minimiert. Das ist besonders praktisch, wenn für ein paar Tage verreist wird, denn die Lebensmittel bleiben länger frisch, nahrhaft und knackig – bis zur Rückkehr. Ergänzend dazu sorgt FreshShield für eine optimale Luftfeuchtigkeit in der Gemüseschublade. Das schützt Lebensmittel zuverlässig vor dem Austrocknen, sodass Vitamine, Nährstoffe und Frische spürbar länger erhalten bleiben – ganz im Sinne von Qualität, Genuss und weniger Lebensmittelabfall. Das bedeutet: Weniger Einkaufsstress, länger haltbare Lieblingszutaten und somit mehr echter Freiraum für die schönen Seiten des Sommers, auch nach der Rückkehr!



Was Deutschland auf den Teller bringt: So tickt die Essenslust!

Passend zur sommerlichen Saison, in der frische Genüsse besonders gefragt sind, werfen wir einen Blick auf Deutschlands Essgewohnheiten. Der aktuelle „BMLEH-Ernährungsreport 2025“ gibt interessante Einblicke, die zeigen, wie wichtig uns frische Zutaten und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind:



- Geschmack ist König, Gesundheit wichtig: Für ganze 98% der Deutschen ist guter Geschmack beim Essen entscheidend. Dicht gefolgt von der Wichtigkeit einer gesunden Ernährung, die 90% der Befragten betonen.
- Frische im Fokus: 79% legen beim Einkauf großen Wert auf saisonales Obst und Gemüse. Und es wird aktiv genossen: Ganze 71% der Deutschen essen täglich Gemüse und Obst.
- Kochen mit Leidenschaft: Über 80% der Deutschen bereiten mindestens drei Mal pro Woche eine warme Mahlzeit zu – für viele ist Kochen ein fester Bestandteil des Alltags.
- Wertschätzung der Lebensmittel: Doch was passiert mit den Lebensmitteln danach? 84 % prüfen Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, bevor diese entsorgt werden. Das zeigt: Lebensmittel sollen nicht unnötig verschwendet werden und es wird Wert auf eine lange Haltbarkeit gelegt.

Diese Zahlen unterstreichen, wie wichtig frische Zutaten, Genuss und die Freude am Kochen sind – und wie sehr Lebensmittel wertgeschätzt werden. Doch was nützt der beste Einkauf, wenn die Vitamine und die Frische auf halber Strecke schlappmachen, oder wenn sich Sorgen um die Haltbarkeit gemacht werden müssen, besonders wenn der Sommerurlaub ruft?

Genau hier setzt Bauknecht an: Mit einem beeindruckenden Nutzinhalt von 415 Litern bieten die neuen Kühl-Gefrierkombinationen nicht nur reichlich Platz für alle saisonalen Spezialitäten, sondern sorgen mit intelligenten Features auch dafür, dass jedes Lebensmittel optimal gelagert wird – ganz im Sinne der Wertschätzung, der Vermeidung von Verschwendung und maximalem Freiraum.



Über bewährte Technologien für längere Frische und den Schutz vor Austrocknung hinaus, die schon kurz nach dem Einkauf für optimale Bedingungen sorgen, glänzen die neuen Geräte mit weiteren Innovationen für den perfekten Genuss:



- Das spezielle Dairy Compartment mit idealen -2°C bis $+2^{\circ}\text{C}$ ist der perfekte Ort für empfindliche Köstlichkeiten wie Allgäuer Käse, frische Wurst oder Delikatessen. Hier bleiben sie länger aromatisch und genussbereit, ganz im Sinne des Qualitätsanspruchs deutscher Verbraucher.
- Dank Dual Cool Total NoFrost gehören Kompromisse bei der Frische der Vergangenheit an. Zwei getrennte Kühlkreisläufe verhindern nicht nur lästiges Abtauen und Geruchsübertragung, sondern bewahren auch die natürliche Feuchtigkeit und schützen vor Gefrierbrand – für immer frische Lebensmittel, die ihren vollen Geschmack behalten.

Diese Technologien gewährleisten, dass Lebensmittel länger ihre Qualität behalten und Konsumenten sich auf das Wesentliche konzentrieren können: den Sommer und die damit verbundenen entspannten Momente – ganz ohne Sorgen um den Inhalt des Kühlschranks.

Frische-Kick für Gurke & Co.: Clever lagern leicht gemacht

Um den vollen Geschmack und die wertvollen Nährstoffe saisonaler Schätze lange zu bewahren, kommt es auf die richtige Lagerung an. Hier ein paar Tipps, damit Gurken, Beeren und Salate auch nach Tagen noch knackig frisch bleiben:

- Der richtige Platz: Nicht jedes Gemüse mag Kälte gleich stark. Tomaten und Paprika fühlen sich bei Raumtemperatur wohler, während Blattsalate, Kräuter und die meisten Obstsorten den Kühlschrank bevorzugen.
- Luftfeuchtigkeit ist Trumpf: Viele Gemüsesorten brauchen eine hohe Luftfeuchtigkeit, um nicht auszutrocknen. Spezielle Fächer mit Feuchtigkeitsregulierung in modernen Kühlgeräten sind hier ein echter Gamechanger.
- Auf Ethylen achten: Einige Obst- und Gemüsesorten, wie Äpfel, Birnen oder reife Bananen, sondern Ethylen ab, das den Reifeprozess anderer Lebensmittel beschleunigt. Diese lagert man am besten getrennt.

Genau hier spielen die neuen Bauknecht Kühl-Gefrierkombinationen ihre Stärken aus. Technologien wie EvenFlow und FreshShield sorgen für eine gleichmäßige Kühlung und optimale Luftfeuchtigkeit, die Lebensmittel zuverlässig vor dem Austrocknen schützen und Vitamine spürbar länger erhalten. Und dank Dual Cool Total NoFrost muss man sich nie wieder um lästiges Abtauen kümmern oder um die Übertragung von Gerüchen zwischen Kühl- und Gefrierfach sorgen. Das bedeutet: Weniger Sorgen, mehr Genuss und ein Maximum an Freiraum für die Sommerplanung!

Life, Style & L(i)ebenswertes

Und zu guter Letzt drei frei.raum-Tipps fürs Handgepäck – zum Hören, Lesen und Anschauen:

- Für entspannte Auszeiten: Der Podcast Bett am Strand! nimmt die Zuhörenden mit auf eine besondere Reise: "Lass Dich mitnehmen zu den schönsten Orten dieser Welt. Mit diesem Podcast erlebt man entspannende Geschichten über ganz besondere Reiseziele und gleitet mit wundervollen Bildern im Kopf in den Schlaf."
- Für sommerliche Genussmomente: Das Kochbuch Sommer. Feiern. Genießen. Unsere besten Rezepte ist die ideale Inspiration für leichte Sommerküche und entspannte Feste im Freien. Es bietet eine Fülle an Ideen, um die warmen Tage kulinarisch zu zelebrieren und mit Familie und Freunden unvergessliche Freiräume zu schaffen.
- Für Reiseabenteuer & Lifestyle-Inspiration: Der Blog fiftytwofreckles.com ist ein wunderbarer digitaler Begleiter für alle, die das Leben und Reisen in vollen Zügen genießen. Von inspirierenden Reiserouten über persönliche Geschichten bis hin zu Alltagsfreuden – hier findet man vielfältige Anregungen, um den eigenen Horizont zu erweitern und sich bewusst Auszeiten und neue Erlebnisse zu schaffen.

Bildmaterial und weiterführende Informationen zu den Bauknecht Gerätelinien finden Interessierte hier.

Ihre Ansprechpartner:

Sophie Kappacher
Beko Germany GmbH
Rahmannstr. 3
65760 Eschborn
Tel. +49 6196 77452-455

Jennifer Hildebrandt
Agentur WPP/Burson
Tel. +49 172 1368649
bauknecht@bursonglobal.com