

Presseinformation

Ressourcen schonen leicht gemacht: Tipps für mehr Nachhaltigkeit in der Küche

Hamburg, 28. April 2022 – Healthy Living: Für viele ist ein gesunder Lebensstil nicht nur Mittel zum Zweck, sondern eine Lifestyle-Entscheidung. Dazu zählen gesundes Essen, sportliche Betätigung und mentale Gesundheit. Auch Nachhaltigkeit gehört dazu, da so die Zukunft der nachfolgenden Generationen und damit deren Healthy Living sichergestellt werden kann. Auch in der Küche sollte Nachhaltigkeit deswegen großgeschrieben werden. Die Experten des Hamburger Franchiseunternehmens für Küchenstudios Küche&Co wissen, wie wichtig den Kücheninteressenten Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit in der Küche sind und haben die besten Tipps und Tricks zusammengestellt.

Einrichtung: Möbel und Geräte müssen stimmen

Um von einer nachhaltigen Küche sprechen zu können, muss bereits die Grundausstattung diesen Kriterien entsprechen. Bei Küchenmöbeln achten viele Hersteller darauf, dass diese aus nachhaltiger, heimischer Forstwirtschaft stammen. Auf Tropenhölzer sollte ganz verzichtet werden. Zudem werden die Oberflächen immer häufiger mit wasserbasierten Lacken versiegelt. Auch bei der Verleimung wird auf Nachhaltigkeit geachtet: Diese kann auch mit schadstoff- und lösemittelfreiem Leim passieren. Das ist nicht nur besser für die Umwelt, sondern sorgt auch für ein besseres Raumklima und ist besser zu recyceln. Bei den E-Geräten sollte nicht nur auf einen niedrigen Energieverbrauch bei der Nutzung geachtet werden, sondern auch darauf, dass vom Hersteller schon im Produktionsprozess Wert auf Nachhaltigkeit gelegt wird. So können beispielsweise recycelte Rohstoffe bei der Herstellung verbaut werden oder der gesamte CO₂-Fußabdruck der Produktion reduziert werden. Die Experten von Küche&Co sorgen für eine transparente und klare Auslobung der Energieeffizienzklassen, die dem umweltbewussten Interessenten einen klaren Überblick über das gewünschte E-Gerät geben.

Lagerung: Verdorbene Lebensmittel adé

Müllvermeidung ist in der Küche ein großes Thema, denn allein in Deutschland werden pro Jahr ca. 12 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Laut einer Erhebung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft haben Privathaushalte mit 6,1 Millionen Tonnen daran einen Anteil von 52%. Um diesen zu verringern, ist die richtige Lagerung von Lebensmitteln in der Küche entscheidend. So sollte darauf geachtet werden, welche Lebensmittel gekühlt werden müssen und ob der Kühlschrank die richtigen Temperaturzonen für die einzelnen Nahrungsmittel vorhält. Die Beraterinnen von Küche&Co integrieren deshalb Holzkisten bereits in die Küchenplanung, in denen beispielsweise Äpfel oder Kartoffeln gelagert werden können.

Wenn doch Müll entsteht, ist die richtige Mülltrennung entscheidend, denn nur so können einzelne verwertbare Rohstoffe einem ökologisch sinnvollen Recycling zugeführt werden. Im Gegensatz zum Restmüll, der immer noch in großen Teilen verbrannt wird, lassen sich zum Beispiel Metalle, Kunststoffe und Verbundstoffe sowie Glas und Papier zumindest zum Teil wiederverwerten. Müllsammler mit unterschiedlichen Behältern lassen sich einfach in Unterschränken verstauen, sodass die Küche trotz alledem ordentlich aussieht. Am besten ist natürlich, Müll von vornherein zu vermeiden und wenn möglich unverpackt einkaufen zu gehen.

Dekoration: Wichtige Details

A propos Müllvermeidung: Auch Urban Gardening, also das Anpflanzen von Pflanzen und Kräutern ohne großen, eigenen Garten, kann ein Mittel gegen Lebensmittelverschwendung sein. Die Experten von Küche&Co haben hierfür minimalistische Hängesysteme mit

bewässerbaren Pflanzenröhren in petto. So lassen sich vor allem Küchenkräuter selber ziehen.

Beim Küchenzubehör gibt es auch viele Geräte, die beim Thema Nachhaltigkeit und auch Gesundheit unterstützen können: So wurden beispielweise Dunstabzugshauben entwickelt, die nicht nur Essensgerüche aus der Luft ziehen, sondern auch Pollen. Gerade Allergiker können hiervon profitieren. Auch Wasserhähne mit eingebautem Filter sind erhältlich, die eventuell vorhandene Schadstoffe und Medikamentenreste aus dem Leitungswasser filtern. Zusätzlich können manche Wasserhähne auch heißes, gekühltes oder sprudelndes Wasser liefern. So kann einerseits Energie und andererseits Plastik gespart werden.

Wichtig ist auch, dass Deko und Küchenhelfer aus nachhaltigen Materialien bestehen. So sind Holz, Metall oder Bambus eine gute Alternative zu Kochlöffeln aus Plastik.

Die Planerinnen von Küche&Co beraten Kücheninteressenten gerne zu den unterschiedlichen Möglichkeiten, die eigene Küche nachhaltig zu gestalten. So kann jeder seinen Beitrag für eine ressourcenschonende Zukunft leisten.

Weitere Informationen zur nachhaltigen Küchenplanung finden Sie im Küche&Co [Magazin](#) oder im neuen [Küchenkatalog](#) von Küche&Co.

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de