

Klimafreundliche



Klimaschutz ist eine der großen Herausforderungen unserer Zeit und jeder Einzelne kann etwas dafür tun. Wir können mit unseren täglichen Entscheidungen schon einiges bewegen. Es fängt mit einer der elementaren Dinge an, die wir jeden Tag praktizieren – unsere Ernährung.



Die Produkte der Linie „Ecorespect“ von Tefal vereinen Nachhaltigkeit und Qualität

Unser Essen und wie dieses zubereitet wird, hat einen gewichtigen Einfluss auf das Klima. Das Kochen mit saisonalen, lokalen Produkten ist klimafreundlich und je weniger Fleisch und andere Tierprodukte auf dem Teller landen, desto besser ist auch das für unser Klima. Jeder Mensch in Deutschland verursacht im Jahr einen Ausstoß von Treibhausgasen, der der Wirkung von elf bis zwölf

Tonnen CO₂ entspricht. Davon werden durch unsere Ernährung 1,7 Tonnen produziert. Für immer mehr Menschen spielen deswegen nachhaltige Kriterien eine wichtige Rolle bei der Auswahl neuer Haushaltsprodukte. Es geht um Reduktion von herkömmlichen Kunststoffen beim Produkt selber, energiesparende Elektrogeräte, minimalen Verpackungsmüll und mehr.

Küche

ALTERNATIVE MATERIALIEN

Tefal verbindet bei der neuen Produktreihe „Ecorespekt“ hohe Leistung mit Nachhaltigkeit. Stabmixer, Standmixer, Zerkleinerer und elektrische Reibe sind von der Produktion, über den Transport bis zum Ende ihrer Lebensdauer umweltfreundlich und nachhaltig entwickelt worden. Es werden bis zu 65 Prozent recyceltes Plastik eingesetzt, wobei die Teile aus recycelten Materialien keinen direkten Kontakt mit Lebensmitteln haben. Die Verpackung ist 100 Prozent plastikfrei und besteht vollständig aus recyceltem Karton. Der Stabmixer verfügt über 600 Watt und zwei verschiedene Geschwindigkeiten. Vier Powelix-Klingen sorgen für eine bis zu 30 Prozent schnellere Zubereitung. Das gleiche gilt für den Standmixer, der zudem ein großes Fassungsvermögen von 1,75 Litern hat und über 800 Watt verfügt. Hergestellt werden die Geräte in Frankreich und Tefal garantiert eine Reparierbarkeit von mindestens zehn Jahren. Sollten die Geräte dennoch entsorgt werden müssen,

sind sie bis zu 95 Prozent recyclebar. Philips Domestic Appliances hat das Breakfast Conscious Set herausgebracht, das aus 100 Prozent recyceltem Kunststoff aus benutztem Pflanzenöl der Lebensmittelindustrie besteht. Toaster, Wasserkocher und Filterkaffeemaschine bestechen durch ihr modernes, minimalistisches Design und energiesparende Funktionen wie automatisches Abschalten des Gerätes. Ein flaches Heizelement im Wasserkocher sorgt für sekundenschnelles Kochen. Wasser wird so effizienter und schneller erhitzt als im Topf auf dem Herd zum Beispiel für das Nudeln kochen. Die außenliegende Wasserstandanzeige beim Wasserkocher ermöglicht zudem, dass nur die benötigte Menge Wasser erhitzt wird. Um nur ein paar Brötchen aufzubacken, genügt oftmals der Toaster mit speziellem Aufsatz. Das Modell von Philips verfügt über acht einstellbare Röstgrade und eine extra Stopp-Taste bricht auf Wunsch das Rösten ab. Koziol setzt ebenfalls ganz neu auf biozirkulären Kunststoff, der aus entsorgten



Der Wasserkocher aus dem Breakfast Conscious Set von Philips ist aus biobasiertem Kunststoff

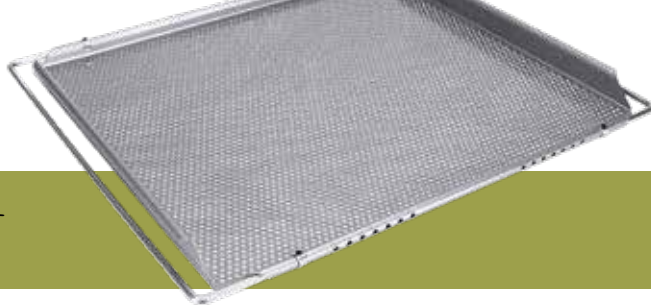
Sonnenblumen- und Rapsölen der Gastronomie generiert wird. Die Öle werden gesammelt und in einem speziellen Recyclingverfahren in Kunststoff umgewandelt. Es ist lebensmittelecht, spülmaschinenfest, frei von BPA und zu 100 Prozent wieder recyclebar. Das neue Material gibt es zum Beispiel bei der puristischen Schüsselform „Palsby“, die mit Rundum-Gießkante für ein Schütten ohne Kleckern ausgerüstet und als zwei- sowie fünf-Liter Größe erhältlich ist. Die dazugehörige „Palsby Seihe“ lässt sich passgenau in die Schüssel einhängen, so dass Salat, Obst oder Nudeln in Ruhe abtropfen können. Zu beiden Schüsseln ist ebenfalls ein passender Deckel erhältlich.



Koziol wartet mit einem neuen umweltfreundlichen biozirkulären Kunststoff auf



Mit dem Lochblech von Städter werden Backwaren schneller fertig und schön knusprig



ENERGIE SPAREN

Bei langen Garzeiten oder größeren Mengen ist ein Schnellkochtopf sinnvoll. Das spart bis zu 70 Prozent Zeit und bis zu 50 Prozent Strom. Durch die verkürzte Garzeit und den geringen Sauerstoff im Topf behalten die Lebensmittel zudem einen deutlich höheren Anteil an Nährstoffen und bleiben aromatisch. Der Schnellkochtopf „Vitavit premium“ von Fissler verfügt neben der Schon- und der Schnellstufe über eine neuartige Dampfgarfunktion, die ohne Druck arbeitet. Dadurch ist ein Hineinschauen, umrühren und abschmecken zu jeder Zeit möglich. Darüber hinaus haben die „Vitavit Premium“-Modelle exklusive Funktionen wie der Sicherheits-Schlaufengriff, die Verriegelungsanzeige, einstellbare Kochstufen sowie eine Kochanzeige mit Ampelfunktion. Eine Füllstandanzeige an der Topfinnenwand zeigt ganz praktisch die minimale und maximale Flüssigkeitsmenge an. Der Topf ist aus Edelstahl 18/10 in Deutschland gefertigt und verfügt über den Cookstar Allherdboden, so dass er auf allen gängigen Herdarten verwendet werden kann. Nicht kürzer, sondern länger aber noch Energie-effizienter kocht es sich mit einer sogenannten Kochkiste. Ende des 19. Jahrhunderts konnten berufstätige Frauen morgens die Speisen kurz aufkochen und diese während ihrer Abwesenheit in der Kochkiste fertig garen lassen. Die Kochkiste kehrt

nun als Isolationsbehälter aus Stoff zurück. Nachdem das Essen in einem normalen Topf zum Kochen gebracht wurde, wird dieser in den „Ecostoof“ gesetzt, in dem das Essen heiß bleibt und weiter gart – ohne Energie zu verbrauchen, zu zerkochen oder anzubrennen. Caro Niestijl und Iris van de Graaf stehen hinter dem niederländischen Start up, das die umweltschonende und leckere Kochmethode der Großmütter in modernem Gewand zurück auf den Markt bringen möchte. Mit ihm können beim Kochen 30 Prozent der Energie eingespart werden. Der „Ecostoof“ wird aus ökologischen Materialien in Europa unter fairen Bedingungen produziert. Die Füllung wird aus recycelten Textilien und das Futter aus recycelter Wolle hergestellt. Die anderen verwendeten Materialien, Leinen und Kork, haben einen niedrigen CO2-Fußabdruck.

SCHNELLERES ERGEBNIS

Das Kochen mit Induktion vereint die Vorteile eines Gasherdes mit denen eines Elektroherdes und ist zudem schnell, sicher und energiesparend. Die Kochplatte selbst wird hier nicht erhitzt, sondern die Wärme durch ein elektromagnetisches Feld direkt im Topfboden erzeugt. Im Vergleich zu einem Cerankochfeld lassen sich mit Induktion 20 bis 30 Prozent Strom einsparen. Das portable Induktionskochfeld „Star 3 Twist“ des Familienunternehmens Miji lässt das

Kochen zudem ortsunabhängig zu. Egal ob als zusätzliche Kochstelle, im Esszimmer, auf dem Balkon oder im Garten – überall kann gekocht und gebraten werden. Dank der praktischen Slide-Touch-Control-Funktion kann man zwischen neun Leistungsstufen und vier vorgegebenen Temperaturstufen für Auftauen, Aufwärmen, Niedrigtemperaturgaren und Simmern wählen. Mit Hilfe eines integrierten Timers kann die Zeit für ein Gericht vorgegeben werden und die Platte schaltet im Anschluss automatisch ab. Gerade für kleine Küchen ist zudem praktisch, dass solch eine kompakte Herdplatte keinen festen Platz benötigt, sondern nur zum Kochen angeschlossen wird und ansonsten verstaut im Schrank steht. Beim Backen schneiden in der Regel Umluftöfen am besten ab. Mit dem Herdbackblech der „We love baking“ von Städter lässt sich zudem die Backzeit oder die Backtemperatur um je circa 5-10 Prozent reduzieren. Zur hochwertigen Antihafbeschichtung Xynflon verfügt das Blech über eine Speziallochung. Durch den gelochten Boden gelangt die Ofenwärme optimal an die Backwaren und sorgt zudem für ein gleichmäßiges knuspriges Backergebnis. Mit den stufenlos verstellbaren Randbügeln kann das Herdbackblech an fast alle gängigen Backöfen angepasst werden. Nach dem Backen wird das Herdbackblech einfach mit etwas warmem Spülwasser und einem Lappen gereinigt.



Beim „Ecostoof“ wird das Essen auf dem Herd aufgekocht und zieht dann in einem Stoffbeutel gar



Eine energiesparende Kochstation ist das Induktionskochfeld „Star 3 Twist“ von Miji



Der „Vitavit premium“ von Fissler verfügt über eine neue Dampfgarfunktion ohne Druck



Mit dem Kilner Joghurt Herstellungsset einfach über Nacht Joghurt herstellen



Das Kaffeekapsel-Set Consocio von Gefu zum selber Befüllen spart Müll

MÜLL REDUZIEREN

Nach dem gleichen Prinzip wie beim Ecostoof funktioniert das Kilner Joghurt Herstellungsset. Vegane oder normale Milch wird kurz im Kochtopf erwärmt – das Thermometer im Set dient zur Temperatur-Kontrolle. Die warme Milch wird in das 500 Milliliter Glas gefüllt, die Joghurtkulturen hinzugefügt und im Neoprenbeutel für 8-10 Stunden ruhen gelassen. Der speziell entwickelte Isolierbeutel sorgt für die konstante Temperatur des Inhalts während des Herstellungsprozesses, so dass kein Gerät benötigt wird, das die ganze Zeit die Temperatur hält. So kann man frischen Joghurt einfach über Nacht ohne Strom, kostengünstig und frei von Zusatzstoffen herstellen und muss keine Joghurt-Plastikbecher mehr im Müll entsorgen. Um beim Kapsel-Kaffeegenuss-Müll zu reduzieren, bietet Gefu mit dem achteiligen Kaffeekapsel-Set Consocio eine klimafreundliche und nachhaltige Lösung an. Statt wegwerfen ist hier wieder auffüllen die Devise. Die Kaffeekapseln

Consocio lassen sich perfekt mit Trichter und dem Kaffeemaß-Set gleichen Namens befüllen. Dann noch mit dem praktischen Tamper leicht andrücken sowie mit einem selbstklebenden Aroma-Sticker die Kapsel verschließen und schon kann sie zur Zubereitung eingesetzt werden. Nach Gebrauch wird einfach die Folie entfernt, die Kapsel gesäubert und schon ist sie wieder füllbereit. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl ist das Set nicht nur langlebig, sondern auch spülmaschinengeeignet.

Consocio lassen sich perfekt mit Trichter und dem Kaffeemaß-Set gleichen Namens befüllen. Dann noch mit dem praktischen Tamper leicht andrücken sowie mit einem selbstklebenden Aroma-Sticker die Kapsel verschließen und schon kann sie zur Zubereitung eingesetzt werden. Nach Gebrauch wird einfach die Folie entfernt, die Kapsel gesäubert und schon ist sie wieder füllbereit. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl ist das Set nicht nur langlebig, sondern auch spülmaschinengeeignet.

Anzeige

DIE NEUEN TRENNSETTER.

Die neuen, platzsparenden und umweltfreundlichen **Brabantia StepUp Treteimer** mit 40 L Fassungsvermögen in Jadegrün, Dunkelgrau und Hellgrau helfen nicht nur Ihnen beim Recyceln, sondern bestehen selber zu 91 % aus recyceltem Plastik und sind zu 99 % wiederverwertbar.

Brabantia
StepUp Treteimer



 brabantia



Mepal setzt zur Ressourcenschonung auf das Reparieren der Produkte mit Ersatzteilen



Beim Møhlen-Set von Morsø aus FSC-zertifizierter Eiche hat das Mahlwerk 25 Jahre Garantie

VERLÄNGERTES LEBEN

Bei Mepal bestehen die meisten Produkte aus 100 Prozent recycelbarem Kunststoff. Dieser ist robust, stoßfest und langlebig. Langlebigkeit bedeutet auch, dass bei der Entwicklung der Produkte Wert darauf gelegt wird, dass sie von zeitlosem Design sind – in Bezug auf Form, Funktion und Farbe. So reichen die Ursprünge der Modula-Serie bis ins Jahr 1967 zurück. Zudem sollen kaputte Dinge, wenn möglich, nicht weggeworfen, sondern repariert und fehlende Teile ersetzt werden, denn auch das spart wertvolle Ressourcen. Ist also das Mundstück der Trinkflasche defekt oder der Deckel von dem Lunchpot verschwunden, kann man das nötige Ersatzteil ganz einfach bei Mepal bestellen, damit man viele weitere Jahre Freude an

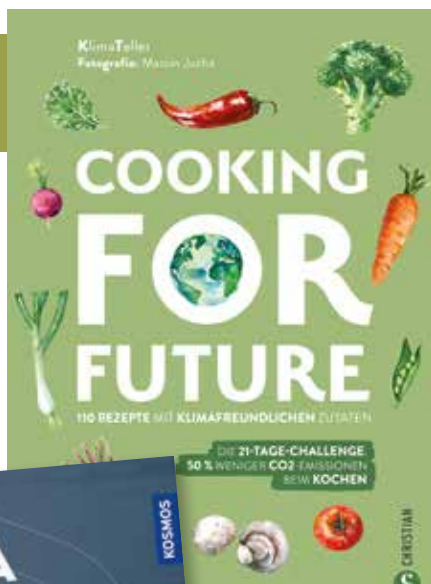
diesem Produkt hat. Bei den umweltfreundlichen Bienenwachstüchern und -beuteln, die gerade gerne als Alternative für Frischhaltefolien genommen werden, gibt es das Problem, dass diese nur eine begrenzte Zeit genutzt werden können. Deswegen bietet KitchenCraft neben diesen auch Bienenwachs Refresh Cubes an, mit denen die Oberfläche wieder aufgefrischt werden kann. Die Würfel bestehen aus 100 Prozent biologischem Bienenwachs und ätherischen Ölen. Etwas von dem Wachswürfel wird dann einfach auf den Stoff gerieben, dieser bei niedriger Temperatur zwischen zwei Blättern fettdichtes Papier gebügelt und sobald das Tuch abgekühlt ist, kann es wieder verwendet werden.



KitchenCraft bietet neben Bienenwachs-Tüchern auch Auffrischungswachs dafür an



„Cooking for Future“ vom Christian Verlag zeigt Rezepte für einen verringerten CO₂-Fußabdruck



Anzeige



Das Klima Kochbuch von Kosmos zeigt leckere Rezepte aber auch wichtige Hintergrund-Infos

REZEPTE UND INFOS

„Das Klimakochbuch – Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen“ ist 2015 erstmals bei Kosmos erschienen und mittlerweile in der 3. Auflage. Das Buch möchte zeigen, dass Klimaschutz nicht kulinarischen Verzicht bedeutet, sondern neue, vielfältige Geschmackserlebnisse eröffnen kann. In diesem Buch finden sich Rezepte und Tipps zum nachhaltigen Einkaufen, Kochen und Genießen, um den CO₂-Fußabdruck hier zu verringern. Die Rezepte, darunter nicht nur Vegetarisches und Veganes, sind einfach nachzukochen und setzen auf regionale saisonale Küche. Dazu gibt es viele Info-Texte, die erklären, wie man mit unserer Ernährung das Klima beeinflussen kann. Das Buch „Cooking for Future“ vom Christian Verlag bietet 110 einfache vegane und vegetarische Rezepte mit Klimabilanz und Nährwertangaben. Eine 21-Tage-Challenge mit kleinen Aufgaben soll den Impuls bieten, sein Kochverhalten zu ändern, mit dem 50 Prozent CO₂-Emissionen eingespart werden. Dazu enthält das Buch Wissenswertes rund um eine klimafreundliche Ernährung sowie einen Saisonkalender.

Das Bewusstsein steigt, dass auch die Ernährung einen Einfluss auf unser Klima hat. Nachhaltige und klimafreundliche Produkte werden die Küchenausstattung in den nächsten Jahren vermehrt bestimmen.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
TRENDagentur.de

IN KÜRZE: Die Küche wandelt sich: Energieeffizientes Kochen, umweltfreundliche Materialien, reparierbare Geräte und Selbermachen von Lebensmitteln sind Trend.



BALTIC

Cosy
& Trendy[®]
cook · dine · live

Wir treffen Sie gerne auf der Cadeaux
Messe in Leipzig.

nkamps@billiet.de

WWW.COSY-TRENDY.EU