S.MEYHÖFER
Insektenschutz-Systeme
0170 - 28 11 582
www.insektenschutz-meyhoefer.de

Was ist dran am Longfresh-Fach?

Nachgefragt bei Frank Wendler von Möbel Wendler in Seßlach-Dietersdorf

Anzeige: Seßlach-Dietersdorf. Das Geheimnis längerer Frische ist die optimale Kombination aus Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Und die variiert von Lebensmittel zu Lebensmittel. Als Faustregel gilt: Niedrige Luftfeuchtigkeit bekommt Fleisch, Wurst, Fisch und Käse sowie anderen Milchprodukten. Hohe Luftfeuchtigkeit ist optimal für Salat, Gemüse und Obst.

Die neuen Hightech-Kühlschränke, wie zum Beispiel der Santo SFE81426ZG von AEG, verfügen deshalb über separate Longfresh-Schubladen oder 0-Grad-Fächer. Die sind verschließbar, sodass die Luftfeuchtigkeit in jedem Fach individuell eingestellt werden kann. Kleiner Tipp fürs richtige Lagern: Fleisch, Fisch und Käse lagern am Besten in der Verpackung, Obst und Gemüse dagegen unverpackt.

Lebensmittel richtig kühlen – ohne Rätsel raten

Wer kennt das nicht: Man kommt mit dem Großeinkauf nach Hause und verstaut die frischen Lebensmittel sorglos irgendwo im Kühlschrank. Keine Frage – so geht es am Schnellsten. Aber: Dem Geschmack und der Haltbarkeit kommt dieses Vorgehen nicht zu gute.

Der Grund: Die Kälteverteilung im herkömmlichen Kühlschrank ist alles andere als gleichmäßig. Nach dem Prinzip der statischen Kühlung verteilt sich die Kälte nämlich von oben nach unten. Die Folge: Nahrungsmittel müssen systematisch von der wärmsten Zone oben bis zur kühlsten unten eingeräumt werden. Wenn man die Idealtemperatur für jede einzelne kennt.

Rekordverdächtige Lagerzeiten

Viel einfacher geht's mit den Kühlschränken der neuesten Generation. Die verfügen über eine dynamische Umluftkühlung. Dabei verteilt ein Ventilator die Luft – und damit auch die Kälte – gleichmäßig im gesamten Innenraum. Der maximale Temperaturunterschied zwischen 2 Fächern beträgt gerade mal 1 Grad Celsius.

Und das ist bequem! Denn jetzt kann jedes Nahrungsmittel in jeder Ebene gelagert werden. Rätselraten und frühzeitig verschrumpelte oder verdorbene Speisen sind damit ein für alle Mal passé!

Und toll bei Lagerung im Longfresh-Fach: im Großen und Ganzen bleiben Lebensmittel bis zu 3 x länger frisch. Fleisch in der Packung bleibt sogar bis zu 7 Tage haltbar und manche Salatsorten sogar rekordverdächtige 3 Wochen. So muss seltener eingekauft werden und es bleibt mehr Zeit für den Freizeitspaß! Durch die niedrige Temperatur werden Enzyme am Abbau von Vitaminen und Mikroorganismen an der Vermehrung gehindert. Die hohe Luftfeuchtigkeit sorgt für langsameres Verwelken oder Schrumpeln bei Salat, Obst und Gemüse. Man muss wesentlich seltener einkaufen und hat trotzdem immer frische Lebensmittel im Kühlschrank und durch die niedrigen Temperaturen bleiben Vitamine besser erhalten, dies sorgt für eine gesündere Ernährung, die besonders wichtig für Familien mit Kindern ist.

Es gibt aber auch kälteempfindliche Lebensmittel, die bei 0°C zu kalt gelagert sind und Kälteschäden davontragen können, wie z.B. Gurken, Paprika, Tomaten und wie z.B. Ananas, Orangen und Zitronen.

Gefrier-Gefahr ausgeschlossen

Noch nicht jeder, der den Kauf eines neuen Kühlschranks plant, ist mit der Longfresh-Techologie vertraut. So befürchten nicht wenige, dass die teuren Lebensmittel in den Spezialfächern – bei falscher Temperaturregelung - gefrieren könnten.

Ein Gefrieren ist jedoch ausgeschlossen, denn die Hightech-Geräte sind mit einem dynamischen Umluftkühlungssystem ausgestattet, das die Temperatur exakt regelt und nicht unter den Gefrierpunkt absinken lässt. So kann die Luft frei zirkulieren. Und weil Eiskristalle sich in bewegter Luft nicht absetzen – und Lebensmittel zudem Mineralien enthalten, die ein Gefrieren erst ab einer Temperatur unter 0 Grad erlauben – besteht absolut keine Gefriergefahr.

Weitere Informationen bei:
Möbel Wendler
Küchen-Wohnmöbel-Schreinerei
Fenster & Türen
Bahnhofsplatz 15
96145 Seßlach-Dietersdorf
Tel. 09567/9223-0
www.moebel-wendler.de

Longfresh-Schubladen neuer Hightech-Kühlschränke. *Foto: Möbel Wendler*

möbel Wendler
Küchen · Wohnmöbel · Schreinerei
Fenster & Türen
Service total:
✓ INDIVIDUELL ✓ SERVICE vor ORT
✓ PREISWERT ✓ FAMILIÄR
Bahnhofsplatz 15 · 96145 Seßlach-Dietersdorf
Tel. 09567 / 9223-0 · www.moebel-wendler.de

Auszahlung Jagdpacht

Fischbach. Die diesjährige Auszahlung der Jagdpacht für die Angliederungsgenossenschaft Fischbach findet am Freitag, dem 1. Juni 2018 von 20 bis 21 Uhr und am Samstag, dem 23. Juni 2018 von 10 bis 11 Uhr im Vereinshaus Fischbach statt.

Eine Überweisung der Jagdpacht ist **nicht** möglich.

Ostermann
Vorsteher

Kreisdiakoniestelle Hildburghausen/Eisfeld

Hildburghausen/Eisfeld. Die Kreisdiakoniestelle bietet nachfolgende Veranstaltungen an:

Offene Angebote in Hildburghausen:

- jeden Dienstag, 10 bis 11.30 Uhr: Deutschkurs für Frauen, Kreisdiakoniestelle, Kinder können mitgebracht werden.

Offene Angebote in Eisfeld:

- Mittwoch, 30. Mai 2018, 19.30 Uhr: Freundeskreis für Suchtkrankenhilfe, Treffen und Gesprächsangebote, Pfarrhaus Eisfeld.

Achtung: Sprechzeit sowie Beratungen zu Mutter/Vater-Kind-Kuren im Pfarrhaus Eisfeld sowie im Mehrgenerationenhaus Heldburg gerne nach telefonischer Vereinbarung unter Tel. 03685/702695.

Rinder-Filet

Unser Rezept der Woche

Zutaten (für 4 Personen):
4 Rinderfilets á ca. 200 g
1 eine handvoll Petersilie
4 Scheiben Toastbrot
50 g frisch geriebener Parmesan
400 g Keniabohnen oder Prinzessbohnen
500 g Kartoffeln
2 EL Rapsöl
frisch gemahlener Pfeffer, Salz
Fett zum Frittieren

Zubereitung:

Rinderfilets trocken tupfen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Toastbrot entrinden und würfeln. Petersilie und Toastwürfel im Blitzhacker kurz zu Kräuterbröseln verarbeiten und mit Parmesan vermengen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Bohnen putzen, waschen und schräg in schmale Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und auf einem Gemüsehobel zu feinen Streifen ziehen.

Rapsöl erhitzen, Filets darin anbraten, würzen und Kräuterbrösel darauf verteilen im Ofen ca. 15 Minuten garen. Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, Kartoffeln im heißen Frittierfett goldbraun backen. Abgetropfte Bohnen würzen und zusammen mit dem Kartoffelstroh auf Tellern anrichten. Die Filets darauf verteilen.

Zubereitungszeit:
ca. 25 min

Rinder-Filet. *Foto: Netto*

Fleischerei M. Sauerbrey
Partyservice
Angebot vom 29.05. bis 02.06.
Fleischwurst, grob oder fein, 100 g 0,89 €
gebratene, vakuumierte Bratwürste, 100 g 0,99 €
Schweinerippchen, 100 g 0,45 €
Eisbein, 100 g 0,39 €
Solange der Vorrat reicht !
Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr, 14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 18.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr
Schloßstr. 1 • Weitersroda
03685 / 40 55 770

AGRAR GmbH Streufdorf
Steinfelder Straße 2
Telefon: (03 68 75) 6 19 19
Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 28.05. bis 02.06.2018
• Krustenbraten, 100 g 0,59 €
• Schmetterlingsschnitzel, 100 g 0,69 €
• Leberwurst, grob, 100 g 0,75 €
• Teewurst, 100 g 0,72 €
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen Rostbratwurst.
Zur Grillsaison Spezialitäten aus unserer Fleischerei.

METZGEREI PAUL BERGHOLD
Nierleinsgasse 1
98630 Römhild
Handy: 0152 538 008 22
Fest: 036948 - 379 960
E-Mail: pb@metzgerei.service
Schwein muss man haben ...
ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 29.05. bis 02.06. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
Aufschnitt, verschiedene Sorten, 100 g 1,09 €
Haussalami, 100 g 1,49 €
Bierschinken, 400 g Dose 2,50 €
Kamm, ohne Knochen, 100 g 0,84 €
Sauerbraten, 100 g 1,09 €
Schaschlyk, 100 g 0,89 €
Wir garantieren Wurst aus eigener Herstellung!
Offen nach Vereinbarung u. Di. bis Fr.: 8 - 18.00 Uhr • Samstag: 8 - 11.30 Uhr

Landmetzgerei & Partyservice
Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25
Qualität direkt vom Erzeuger
• kontrollierte Produktion •
ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 15.05. bis 02.06. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
Schulterbraten, 100 g 0,60 €
Aufschnitt, gemischt, 100 g 1,10 €
Schweinebraten, in der Dose, 790 g, Stck. 6,00 €
Wir freuen uns auf Ihren Besuch !
Öff.: Di. - Fr.: 8.00 - 16.00 Uhr • Sa.: 7.00 - 11.00 Uhr

FLEISCHEREI
98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201
Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.
Das Angebot ist gültig vom 28.05. bis 02.06.2018
Sauerbraten, 100 g, 0,89 EUR
Eisbein, 100 g, 0,39 EUR
Fleischwurst, 100 g, 0,99 EUR
Jagdwurst, in der Dose, 400 g 3,29 EUR
Jagdwurst, in der Dose, 200 g 1,99 EUR
Für Druckfehler keine Haftung!
Agrargenossenschaft „Werratal" e.G.
AGW
Tel.: (0 36 85) 70 96 97
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

FLEISCHEREI STEINER
Genuß aus dem Thüringer Land
Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64
WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE
Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss
Rouladen, aus der Jungbullenoberschale, 100 g, 1,29 €
Gehacktes, vom Schwein, gewürzt, 100 g, 0,55 €
Wienerwürstchen, 100 g, 0,75 €
Rotwurst, 100 g, 0,79 €
1A Hinterkochschinken, 100 g, 0,99 €
Mittwoch - Wellfleisch von 9.30 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdeklopse. Jetzt wieder frische Pferde-, Hirsch- und Wildschweinknackwurst im Angebot.
Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 29.05. bis 02.06.18