

>> Schneidebretter reinigen

Egal ob Holz oder Kunststoff

>> www.birkl-inntalkuechen.de



Weiche Schneidebretter sind besser für die Messer, haben aber auch einen hygienischen Nachteil. Schneidebretter können nach längerem Gebrauch voller Keime sein und das riecht man häufig auch.

Holzschneidebretter:

Holz enthält zwar ätherische Öle und Gerbstoffe, die antibakterielle Eigenschaften haben, aber bei Abnutzung der Oberfläche ist dann auch von diesen Wirkstoffen nicht mehr viel übrig. Da Holz hydrophil ist, also selbst nach dem Trocknen noch ausreichend Feuchtigkeit besitzt, wird es den Mikroorganismen noch vereinfacht zu überleben.

Einige nützliche Tipps zur Auswahl und Pflege Ihres Holzschneidebretts:

- Arbeiten Sie konsequent mit zwei Brettern – eines für rohe tierische Lebensmittel und das andere für Rohkost.
- Verwenden Sie Bretter aus harten gerbstoffreichen Hölzern wie Hainbuche, Kirsche oder Ahorn.
- Das Holzbrett vor dem Schneiden von färbenden oder stark riechenden Lebensmitteln kurz mit kaltem Wasser befeuchten.
- Nach dem Schneiden sofort mit kaltem, dann mit circa 60°C warmen Wasser abwaschen. Das Brett zum Trocknen immer stehend und luftig aufbewahren.
- Um Keime zu reduzieren kann man verschiedene Reinigungsmittel verwenden. Kochsalz, Natrium, Alkohol, Essig und Zitronensäure können unter anderem verwendet werden. Einfach in Richtung der Holzmaserung kräftig abbürsten und danach gut spülen. Auch Hitze, wie zum Beispiel bei 100°C für 20 Minuten im Backofen kann helfen.
- Vor allem bei sehr spröden Brettern können Keime tief ins Holz einwandern. 1–2 mal im Jahr kann man das Brett mit Speiseöl hauchdünn einölen.

- Um die Oberfläche von Schnitten zu befreien, kann man das Brett selber abschleifen oder beim Schreiner abschleifen lassen.

Kunststoffbretter:

Gute Kunststoffbretter bestehen aus Polyethen (HDPE). Auch bei diesen können durch Messer tiefe Kerben entstehen. Zur Keimreduktion können diese Kunststoffbretter jedoch sehr heiß gereinigt und maschinell gespült werden. Dabei reichen 55°C, da beim Trocknen höhere Temperaturen erreicht werden.

Einige nützliche Tipps zur Pflege Ihres Kunststoffschneidebretts:

- Auch das Kunststoffbrett vor dem Schneiden von färbenden oder stark riechenden Lebensmitteln kurz mit kaltem Wasser befeuchten.
- Verfärbungen von Karotten oder Paprika können mit Öl vermindert werden, da die färbenden Carotinoide fettlöslich sind. Nach einer halben Stunde gründlich spülen. Auch Bleichmittel oder Zitronensaft können die Verfärbungen deutlich reduzieren. Großzügig auf den Flecken verteilen und 1–2 Stunden einwirken lassen. Sollte danach noch immer eine starke Farbabweichung sichtbar sein, hilft oft Sonneneinstrahlung am besten. Legen Sie das Brett einige Stunden in die Sonne.
- Auch Kunststoffbretter mit Schnitten können abgeschliffen werden.

Sollten Ihre Bretter auch nach zahlreichen Reinigungsversuchen noch immer stark riechen oder zu tiefe Kerben haben, ist der beste Tip immer noch sich ein neues Brett zuzulegen.