

Schneidbretter aus Holz

Schneidbretter sind aus abgelagerten und unbehandelten Hölzern gefertigt. Reinigen Sie ihr Schneidbrett mit Wasser, Spülmittel und einer Bürste. Mit klarem Wasser nachspülen. Immer beide Seiten waschen, da sich das Brett sonst verzieht. Lassen Sie das Brett hochkant aufgestellt an der Luft trocknen. Nicht an der Sonne, Heizung oder im Backofen trocknen.

Wichtig:

Reinigen Sie Ihr Schneidbrett nie im Geschirrspüler!

Bericht aus dem Internet

Hygienisch einwandfreie; Schneidbretter aus Holz?!?

Wer glaubt, Schneidbretter aus Kunststoff seien hygienischer, der irrt. Das haben Forscher kürzlich erst in einer Studie belegt! Die Wissenschaftler haben das Keimwachstum auf Kunststoff und Holz verglichen.

Sie haben Ahorn, Buche und Polyethylen (Kunststoff, meistens weiss) untersucht. Auf dem untersuchten Holz lebten wesentlich weniger Bakterien. Natürlich wurden die Verhältnisse in der Küche genau nachgeahmt, die Brettchen waren also allesamt nass. Das ist doch zunächst ziemlich erstaunlich, vor allem, wenn man sich die Oberfläche von Holz unter dem Mikroskop anschaut. Die sieht nämlich aus wie eine wirre Kraterlandschaft, beste Verhältnisse für Bakterien, könnte man meinen. Eine Kunststoffoberfläche ist dagegen ziemlich glatt.

Der scheinbare Nachteil des Holzes ist aber in Wahrheit ein Vorteil: Weil das Holz so rauh ist, hat es auch eine größere Oberfläche und deshalb trocknet es schneller als Kunststoff. Außerdem zieht es die Feuchtigkeit nach innen. Die Keime sitzen außen also auf dem Trocknen und haben keinen Nährboden mehr. Die Wissenschaftler vermuten, dass die natürlichen Gerbstoffe von Holz diesen Effekt verstärken und Bakterien sogar richtig abtöten.

Übrigens noch ein Tipp: Gespülte Holzbretter stellen Sie zum Trocknen am besten senkrecht auf, so kann die Luft besser zirkulieren. Gelegentlich können Sie die Bretter einmal gründlich entkeimen und zwar in der Mikrowelle,