

Schneidebretter im Test



Hygiene und Reinigung



Verwendung



Reinigung



Nachölen



Nachschleifen

Holz oder Kunststoff

Auch wenn in den letzten Jahren Schneidebretter aus Materialien wie Glas und Stein in Haushaltswarengeschäften und Kaufhäusern auftauchten, gibt es wohl keinen Haushalt, in dem sich nicht zumindest ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff findet.

Während derzeit in Gastronomie, Großküchen und Fleischereien offiziell ausschließlich mit Kunststoffbrettern gearbeitet werden soll, gibt es doch viele, die auf ihre Holzbretter schwören. Aber was ist nun wirklich hygienischer: Schneidebretter aus Holz oder aus Kunststoff?

Diese Frage teilt Profis und Hobbyköche in zwei Lager.

Die einen schwören auf Holz, weil es durch die enthaltenen Harze die Vermehrung schädlicher Bakterien auf natürliche Weise unterbinde, die anderen bevorzugen Kunststoffbretter, da man sie in der Spülmaschine bei hohen Temperaturen gründlicher reinigen könne.

Auswahl

In einem mehrwöchigen Praxistest wurden verschiedene Modelle von Holz- und Kunststoffbrettern untersucht.



Jeweils drei verschiedene Kunststoff- und Holzbretter wurden dafür ausgewählt.

Zwei der drei Kunststoffbretter bestanden aus gepresstem, weißem Polyethylen. Bei dem dritten Kunststoffkandidaten handelte es sich um ein Brett mit einer sehr glatten Oberfläche aus Resopal – einem Kunststoff, der lange Zeit recht unbeliebt war, mittlerweile aber wieder verstärkt in Kaufhäusern zu finden ist.

Unter den drei Holzbrettern im Test waren zwei geleimte und eines aus einem Stück. Eines der geleimten Bretter hatte eine unbehandelte Oberfläche, das andere und das Brett aus einem Stück hatten beide behandelte Oberflächen.

Die Bretter im Test kosteten zwischen 4 Euro und 10 Euro.

Hygiene-Test

Die Untersuchung fand am Institut Florin, einem unabhängigen Institut für Lebensmitteltechnologie, unter folgenden Bedingungen statt: Von jeder Probe (jedem Brettchen) standen sechs Exemplare zur Verfügung.

Diese wurden mit einem Graviergerät in zwei Hälften unterteilt, damit auf jedem Brettchen sowohl Fisch als auch Fleisch in definierten Bereichen geschnitten werden konnten.

Über einen Zeitraum von 21 Tagen wurden auf den Brettern jeden Tag roher Fisch und rohes Fleisch geschnitten. Etwa eine Stunde später wurden jeweils die Hälfte der Brettchen in der Spülmaschine beziehungsweise von Hand gespült.

Die an der Luft getrockneten Brettchen wurden anschließend bis zum nächsten Tag in einem normalen Küchenschrank gelagert und am nächsten Tag wieder benutzt. Jeweils am 7., 14. und 21. Tag erfolgte eine hygienische Bewertung der Schneidebretter durch einen mikrobiologischen Test.

Das Ergebnis: Sowohl bei den Kunststoff- als auch bei den Holzbrettern wurden je zwei Modelle als „gut“ und je eines als „zufrieden stellend“ bewertet.

Spülmaschinen reinigen besser

Nach dem Spülen in der Maschine fanden sich in allen Fällen nur sehr geringe Keimzahlen auf den Brettchen. Zwei der Holzbrettchen waren jedoch nicht spülmaschinenfest: Bei Holzbrettern, die aus mehreren Stücken zusammengeleimt sind, löst sich der Leim in der Spülmaschine, und sie zerbrechen.



Auf den handgespülten Schneidebrettern „Perfecta“ (Kunststoff) und „Pro Vida“ (Holz) tummelten sich in unserem Test nach drei Wochen die höchsten Mengen an Bakterien. Im Hygienetest schnitten sie daher nur mit „zufrieden stellend“ ab.

Insgesamt hängt die Anzahl der Keime auf den Schneidebrettern von der Materialdichte und von der Art des Spülvorgangs ab.

Je mehr und je tiefere Rillen durch das Schneiden im Material entstehen, desto besser können sich dort Bakterien einnisten und vermehren.

Das heißt, je härter das Holz beziehungsweise der Kunststoff ist, desto hygienischer ist das Schneidebrett.

Antibakterielles Holz?

Die angeblich antibakterielle Wirkung des Holzes konnten die Experten in unserem Test nicht bestätigen. Was unsere drei Testkandidaten aus Holz betrifft, hätte laut Aussage der Wissenschaftler demnach die Anzahl der Keime noch wesentlich geringer sein müssen, zumal mit ganz neuen Brettern gearbeitet wurde.

Meist wird empfohlen, Holzbretter nicht in der Spülmaschine zu reinigen. In unserem Test überstand das Holzbrett aus einem Stück zwar alle 25 Spülvorgänge, wurde aber recht schnell sehr unansehnlich.

Riechende und verfärbte Bretter

„Geruch“ und „Verfärbung“ waren ebenfalls zwei wichtige Kriterien im Test. Dazu wurden auf den Brettern jeweils fünfmal Zwiebeln und Rote Bete geschnitten, etwas stehen gelassen und anschließend gespült.

Ergebnis des Geruchstests: Nach dem maschinellen Spülen wurde keine Geruchsveränderung festgestellt.

Beim Spülen von Hand war das jedoch anders: Das durchsichtige Kunststoffbrett der Firma Fackelmann roch leicht nach Zwiebeln, das Resopal-Brett überhaupt nicht und das typische weiße Brett aus Polyethylen hingegen sehr stark.

Bei dem Continenta-Designbrettchen und dem Pro-Vida-Schneidebrett – beide aus Holz – blieb der Zwiebelgeruch nach dem Spülen von Hand penetrant haften, bei dem dunklen Holzbrett von Kesper nur ganz leicht.

Nicht spülmaschinenfeste Holzbretter eignen sich also nicht gut zum Schneiden von stark riechenden Lebensmitteln, es sei denn, man verwendet sie ausschließlich für solche Speisen.

Für den Verfärbungstest wurde Rote Bete auf den Brettern geschnitten. In der Spülmaschine verschwanden sämtliche Verfärbungsspuren.

Bei Spülen von Hand jedoch nicht: Das Schneidebrett aus Kunststoff von Perfecta war nach wie vor stark verfärbt, ebenso die hellen Holzbretter Continenta und Pro Vida. Auch das dunkle Holzbrett nahm etwas Farbe an.

Qualität zahlt sich aus

Kunststoff oder Holz – wenn es um Schneidebretter geht, haben nach unseren Testergebnissen beide Materialien Vor- und Nachteile.

Die Favoriten in unserem Test sind: das Kunststoffbrett der Firma Fackelmann und das dunkle Holzbrett der Firma Kesper.

Das Resopal-Brett von Kesper schnitt zwar auch in allen Punkten gut ab, einen wichtigen Kritikpunkt gab es dennoch: Es rutschte beim Schneiden den Testerinnen unter den Händen weg und wurde daher als „gefährlich“ eingestuft.

Kauf- und Pflegetipps:

Stabilität: Rutscht das Brett weg, oder bleibt es am Platz?

Materialdichte: Beim Kunststoff werden derzeit hauptsächlich preiswerte Bretter aus Polyethylen verkauft. Diese wellen sich aber nach mehrfachem Reinigen in der Spülmaschine und nehmen schnell unappetitliche Verfärbungen an. Entweder man tauscht diese preiswerten Bretter alle paar Monate aus, oder man kauft ein dickeres, teureres Brett (circa 25 Euro) oder eines aus geschäumtem, hochwertigem Kunststoff. Solche erkennt man an den feinen Rillen am Brettrand im Unterschied zur Naht bei gepresstem Kunststoff. Auch bei Holz sollte das Brett eine gewisse Dicke und auch Dichte aufweisen. Hartes Holz ist zwar teurer, dafür aber hygienischer und hält länger.

Holzbretter sollten alle paar Monate mit etwas Speiseöl eingepinselt werden. So beugt man der Aufnahme von Feuchtigkeit und damit der Keimbildung vor.

Am besten, man hat mindestens zwei Bretter im Haushalt. Auf dem einen kann man dann die stark riechenden Lebensmittel wie Fisch, Zwiebeln oder Knoblauch schneiden, auf dem anderen beispielsweise Salat, Gemüse oder Obst.



bestbambus
Gotenstraße 102
53175 Bonn
www.bestbambus.de
service@bestbambus.de
USt.: DE 240.639.979

Besuchen Sie unseren Online Shop

www.bestbambus.de



Entdecken Sie
Schneidebretter und Hackblöcke
in Profi Qualität und
Natur Design.

 <p>Nature Tranchierbrett XL ★★★★★ EUR 19,90 inkl. 19 % USt zzgl. Versandkosten</p>	 <p>Hirnholz Hackblock ★★★★★ UVP EUR 49,50 EUR 39,90 Sie sparen 19% (EUR 9,60) inkl. 19 % USt zzgl. Versandkosten</p>	 <p>Chef Prepare Nature ★★★★★ UVP EUR 59,50 EUR 49,50 Sie sparen 17% (EUR 10,00) inkl. 19 % USt zzgl. Versandkosten</p>	 <p>Chef Prepare Deluxe ★★★★★ EUR 59,50 inkl. 19 % USt zzgl. Versandkosten</p>
--	--	---	---

