



Mitteilungen, Nachrichten und Wissenswertes in Kürze

Hygiene in der Küche – Holz- und Kunststoffbretter im Vergleich

Während der EHEC-Erkrankungswelle in den vergangenen Monaten wurden zur Vorbeugung gegen eine Ansteckung zahlreiche Empfehlungen ausgesprochen, beispielsweise, bei der Speisenzubereitung in der Küche keine Holz-, sondern Kunststoffbretter, -löffel usw. zu verwenden, um eine Keimverbreitung zu verhindern.

In der EU ist die Verwendung von Holzbrettern in der Lebensmittelindustrie ohnehin schon weitestgehend verboten, weil sie als „unhygienisch“ eingestuft werden.

Im Gegensatz dazu haben verschiedene Untersuchungen belegen können, dass Bretter aus Holz denen aus Plastik überlegen sind.

Bereits 1993 wurden am Food Research Institute der Universität Wisconsin die Eigenschaften von Holz und Kunststoff unter küchenüblichen Bedingungen geprüft. Weitere Untersuchungen in anderen Instituten und Ländern kamen zu ähnlichen Ergebnissen:

Auf Holzbrettern konnten kurz nach dem Gebrauch keine Bakterien nachgewiesen werden, auch nicht

bei älteren mit Gebrauchsspuren durch Messerkerben. Im Vergleich dazu ließen sich sowohl auf neuen als auch auf gebrauchten Kunststoffplatten Keime nachweisen, und das, obwohl sie sich leichter reinigen lassen.

Sogar bei einer Reihe von rezidivierenden Salmonellen-Erkrankungen zeigte sich, dass Haushalte, die Holzplatten zum Schneiden verwendeten, ein geringeres Infektionsrisiko aufwiesen gegenüber denen, die Bretter aus Plastik einsetzten.

Die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Braunschweig untersuchte das Bakterienwachstum auf verschiedenen heimischen Holzarten und stellte fest, dass bei gleicher Keimbelastung die Anzahl lebensfähiger Bakterien in Abhängigkeit von der Holzart im Zeitverlauf sinkt. Dieser Effekt beruht v.a. auf natürlichen antimikrobiellen Substanzen und war bei den untersuchten Hölzern bei Kiefernholz am stärksten ausgeprägt. Vergleiche zwischen Holz und Polyethylen ergaben, dass die Überlebensfähigkeit der Bakterien

auf synthetischem Material größer war als auf Holz. Auf Kunststoff setzte erst später eine messbare Abnahme der Keimzahlen ein.

Dennoch muss auch bei Verwendung von Holzbrettern eine entsprechende Sorgfalt angewendet werden, um die positiven Eigenschaften zu nutzen: Sie sollen nach dem Schneiden von Fleisch nicht ohne Reinigung zum Verarbeiten von Salat, Gemüse etc. benutzt werden; noch besser ist es, generell getrennte Unterlagen zu verwenden. Außerdem sollen die Platten nach Gebrauch gründlich gereinigt werden, um v.a. Eiweiß und Fett zu entfernen, und anschließend an der Luft trocknen. □

Quellen:

<http://www.wilms.com/Hygiene/Presse/HolzHygienischer.htm>; 11.7.2011/09.00 Uhr

<http://www.suite101.de/content/holz-ist-in-der-kueche-hygienischer-als-plastik-a69851>; 11.7.2011/09.05 Uhr

<http://www.holzweb.net/article.php?sid=240>; 11.7.2011/09.10 Uhr