

## Holz versus Plastik - Was ist besser für die Küche geeignet?

Heutzutage gibt es fast alle Wohnaccessoires nicht nur aus Holz sondern auch aus Plastik. Jedoch sind diese modernen Materialien insbesondere in der Küche skeptisch zu betrachten. Denn nicht alles Neue ist auch besser.

Auf den ersten Blick könnte man meinen, dass das glänzende, glatte Plastikschnidebrett dem konventionellen Holzschneidebrett überlegen ist. Jedoch handelt es sich bei der Annahme, das Kunststoffbrett sei hygienischer und leichter zu reinigen um ein weitverbreitetes Missverständnis. Dies konnte jetzt in einer Studie bewiesen werden. Das Institut für Lebensmittelforschung an der University of Wisconsin, USA, beschäftigte sich in seiner Forschungsarbeit über Lebensmittelvergiftungen eingehend mit den verwendeten Utensilien in Küche und Metzgerläden. Sie fanden heraus, dass 99,9 % der auf Holzbrettern platzierten Mikroorganismen in weniger als 3 Minuten sofort abstarben, wohingegen sich die gleichen Organismen auf Kunststoffunterlagen über Nacht sogar noch vermehrten. Noch gravierender waren die Ergebnisse bei älteren, oft genutzten Plastikschnidebrettern. Im Gegensatz zu Holzbrettern machten es die vielen Messerkerben in der Plastikoberfläche es fast unmöglich das Brett richtig zu reinigen und zu desinfizieren.

Die Ergebnisse aus dem Labor konnten die Forscher auch in der Praxis empirisch nachweisen. Bei der Untersuchung einer häufiger auftretenden Salmonellen- Krankheit in Kalifornien, kam man zu dem Schluss, dass die Nutzung von Plastikbrettchen in der Küche die Chancen einer Erkrankung extrem erhöhen.

Wie kann man jedoch diese einzigartige Reaktion des Holzes erklären? Eine mögliche Alternative könnte der natürliche Schutzmechanismus sein. Dieser half den Bäumen im Laufe ihrer Entwicklungsgeschichte notwendige keimtötende Substanzen zu produzieren. Aus diesem Grunde haben Erreger auf Holzbrettchen keine Chance.

Unser besonderer Tipp deshalb:

Benutzen Sie wenn möglich verschiedene Bretter für unterschiedliche Lebensmittel. So können Sie z.B vermeiden, dass Geflügelkeime auf Gemüse übertragen werden.

Und obwohl Küchenutensilien aus Holz keine spezielle Pflege benötigen, sollten Sie sie dennoch nach dem Benutzen gründlich von allen Speiseresten befreien und feucht abwischen. Am besten trocknen sie aufrecht stehend an der Luft. Stecken Sie ihre Holzbretter auf keinen Fall in die Spülmaschine, da sie sich sonst werfen und krumm werden.