Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Wie bleibt Brot im Sommer frisch?

Mo, 19.08.2019 - 10:17

An schwülen Sommertagen ist es warm und feucht: Schimmelpilze finden beste Bedingungen vor. Brot ist daher in dieser Jahreszeit besonders anfällig für Schimmelbildung.
Dem lässt sich gut mit Sauberkeit vorbeugen. Arbeitsflächen, Schneidbretter und die Brotdose sollten immer gründlich von Brotkrümeln gereinigt werden. „Die Brotdose wird am besten regelmäßig mit Essigwasser ausgewischt“, rät Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Dafür wird eine kleine Menge Essig mit heißem Wasser verdünnt. Wichtig ist, den Behälter anschließend vollständig trocknen zu lassen.“
Brot wird idealerweise luftig und trocken bei Zimmertemperatur gelagert. Die Aufbewahrung im Kühlschrank ist nicht empfehlenswert, da das Brot darin schnell seine Knusprigkeit verliert und altbacken wird. In Ausnahmefällen, beispielsweise bei sehr hohen Temperaturen, kann es trotzdem sinnvoll sein, Brot für kurze Zeit im Kühlschrank zu lagern. Ideal sind dagegen Brotkästen aus unglasierter Keramik oder aus Ton. Sie verlangsamen die Brotalterung, da das Material selbst atmungsaktiv ist und Feuchtigkeit aufnehmen und ableiten kann. Das Brot bleibt dadurch länger knusprig. Brotdosen aus anderen Materialien wie Holz, Metall oder Kunststoff sowie aus glasierter Keramik sollten Lüftungsschlitze oder -löcher haben, damit die Feuchtigkeit aus der Dose entweichen kann. Plastikbeutel und luftdichte Behälter ohne Schlitze sind ungeeignet, da sie die Schimmelbildung fördern.