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

Kann man beim Einfrieren auf Gefrierbeutel verzichten?

Mo, 24.08.2026 - 09:30

Die klassischen Gefrierbeutel aus Kunststoff bieten auf den ersten Blick viele Vorteile: sie sind kältebeständig, preisgünstig, in verschiedenen Größen und mit verschiedenen Verschlüssen erhältlich, einfach zu handhaben und platzsparend, weil sie sich an das Volumen des Gefrierguts anpassen. Ihr übliches Schicksal und größter Nachteil ist jedoch, nach nur einmaligem Gebrauch im (Rest-)Müll zu landen.

Zwar lassen sich Gefrierbeutel mehrmals verwenden. Sofern sie keine Löcher oder Risse aufweisen und zuvor mit hygienisch unproblematischen Lebensmitteln wie Brot oder Gemüse befüllt waren, reicht es, die Beutel gründlich auszuspülen und trocknen zu lassen. Eine dauerhafte Mehrweglösung ist diese mehrmalige Verwendung dennoch nicht. Gefrierbeutel, in denen rohes Fleisch, roher Fisch sowie sehr fetthaltige Speisen eingefroren waren, lassen sich aufgrund möglicher gesundheitlicher Risiken nicht wieder verwenden.

Klar ist: in Gefrierschrank, -fach und -truhe, bei Minusgraden im zweistelligen Bereich (ca. -18 Grad Celsius) und trockener Luft herrschen extreme Bedingungen. Um Lebensmittel dort vor Austrocknen, Fremdgerüchen und Gefrierbrand[1] zu schützen, müssen Behältnisse kältebeständig und luftdicht verschließbar sein. „Diese Anforderungen erfüllen neben den Einweg-Gefrierbeuteln auch Mehrwegbehälter aus Glas oder Edelstahl – sofern der Deckel mit einer Dichtung ausgestattet ist –, Schraubgläser sowie Mehrweg-Gefrierbeutel aus Silikon“, stellt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, klar.

Behältnisse aus Glas oder Edelstahl sind in der Regel spülmaschinengeeignet, gut zu reinigen und geben keinen Geruch oder Geschmack ab. Sie sind jedoch sperrig und beanspruchen viel Platz. Behälter aus Glas könnten platzen, wenn das Gefriergut sich ausdehnt, aus diesem Grund sollte man sie nie bis ganz unter den Rand anfüllen.

Mehrwegbeutel aus Silikon sind in verschiedenen Größen erhältlich, von weicher Konsistenz, platzsparend und meistens für die Spülmaschine geeignet. Dank Standbodens und Schiebeverschlusses sind sie auslaufsicher. Sie sind lebensmittelsicher, können aber Gerüche

annehmen. Plastikfrei sind sie selbstredend nicht, denn Silikon ist ein Kunststoff.

Bienenwachstücher sind übrigens weder kältebeständig noch luftdicht. Für das längerfristige Einfrieren von Lebensmitteln eignen sie sich laut Öko-Test nicht. Und: **Lebensmittel komplett ohne Behältnis einzufrieren, ist keine Option.** Das Gefriergut würde austrocknen, Fremdgerüche annehmen und Gefrierbrand entwickeln.

Siehe auch:
https://www.consumer.bz.it/de/vom-richtigen-umgang-mit-tiefgekuehlten-lebensmitteln
https://www.consumer.bz.it/de/warum-wird-gemuese-vor-dem-einfrieren-blanchiert
https://www.consumer.bz.it/de/kann-man-kraeuter-einfrieren
https://www.consumer.bz.it/de/kann-man-kaese-einfrieren
https://www.consumer.bz.it/de/was-passiert-wenn-man-hackfleisch-der-originalverpackung-einfriert

---

[1] Gefrierbrand kann durch Kontakt mit Luft sowie stark schwankende Lagertemperaturen entstehen. An der Oberfläche des Gefrierguts bilden sich ausgetrocknete, weiß oder bräunlich-rot verfärbte Stellen. Nach dem Auftauen bleiben diese Stellen zäh und ledrig. Gesundheitlich sind sie unbedenklich.