

Brot aufbewahren – wie geht's?

Frisches, knuspriges Brot schmeckt am besten. Doch selten wird ein ganzes Brot am gleichen Tag komplett gegessen, so dass eine Aufbewahrung erforderlich ist. Welches Behältnis eignet sich dafür am besten? Lagertests geben Aufschluss.



Die Qual der Wahl – teurer Designer-Brotkasten oder Papiertüte vom Bäcker?

Im Handel werden Behälter aus den unterschiedlichsten Materialien und zu verschiedensten Preisen angeboten. Die Auswahl reicht von schicken Metallbrotkästen über rustikale Brottöpfe aus Keramik, Steingut oder Granit, einfachen Kästen aus Holz, Kunststoffboxen mit und ohne Lüftungsschlitzen und Leinenbeutel. Daneben kommen auch die einfache Papiertüte vom Bäcker oder der Kunststoffbeutel zum Einsatz. Welches Behältnis eignet sich am besten? Hierfür muss man wissen, was mit Brot während der Lagerung passiert.

Wie verändert sich Brot während der Lagerung?

Beim Backen wird Wasser an die Stärke im Mehl gebunden, das während der Lagerung aus dem Inneren des Brotes, der Krume, an die Kruste wandert und verdunstet. Die Kruste wird erst weich und dann hart. Dieser Prozess des Altbackenwerdens läuft bei Kühlschranktemperaturen deutlich schneller ab als bei Raumtemperatur. Daher lautet die unstrittige Empfehlung: Brot bei Zimmertemperatur aufbewahren.

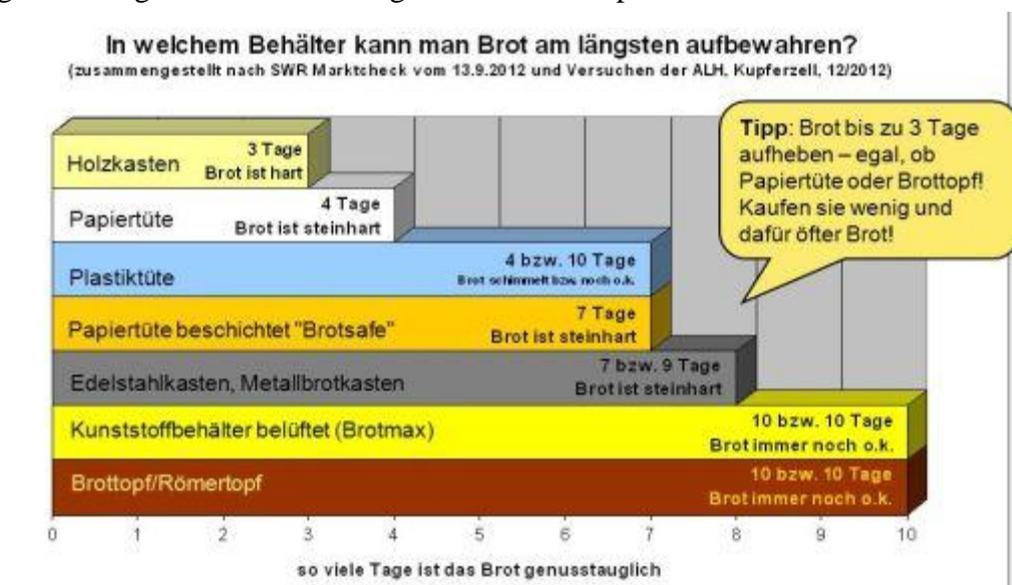
Ein guter Brotlagerbehälter sollte daher das Brot vor Austrocknen und Schimmel schützen und den Geschmack des Brotes bewahren.

Ein Praxistest zeigt: Im Brottopf und belüfteten Kunststoffbehälter bleibt Brot am längsten frisch

Roggenmischbrot wurde in einem vergleichenden Lagertest an der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft (ALH), Kupferzell (in Anlehnung an Versuche für SWR Marktcheck) in Holzkasten, Plastiktüte, Metallkasten, belüftetem Kunststoffbehälter (Brotmax) und Brottopf bis zu 10 Tagen gelagert und täglich auf Genussstauglichkeit hin überprüft. Das interessanteste Ergebnis war, dass

bei einer Brotlagerdauer von bis zu drei Tagen der Behältertyp keine Rolle spielt.

Erst danach zeigen sich Unterschiede: In Behältern aus Holz, Metall oder



Papier wird das Brot schnell hart.

Nur das Brot, das im Brottopf oder im belüfteten Kunststoffbehälter gelagert wurde, war nach 10 Tagen immer noch genusstauglich! Offenporige Materialien und Lüftungslöcher bzw. -schlitze lassen das Brot „atmen“. Von den preisgünstigen Varianten ist das beschichtete Papier der beste Schutz fürs Brot. Doch nur selten wird in der Bäckerei das Brot in einem mit Kunststoff oder Wachs beschichteten Papier (Brotseide) oder Papierbeutel (Brotsafe) eingepackt. Für die Plastiktüte fallen die Ergebnisse unterschiedlich aus: An der ALH war das Brot in der Plastiktüte nach 10 Tagen immer noch o.k., beim SWR Marktcheck war nach vier Tagen Schimmel zu beobachten (siehe auch Grafik).

***Tipp:** Kaufen Sie nur so viel Brot, wie Sie auch innerhalb von drei Tagen essen können. Haben Sie mehr Brot eingekauft, können Sie es geschnitten oder am Stück einfrieren. Geschnittenes Brot lässt sich schnell im Toaster, Brot am Stück über Nacht auftauen.*

Bei Verbrauchern sind Kunststoffbehälter und Brottopf am beliebtesten

Nach einer nicht-repräsentativen Umfrage des Landratsamtes Bad Mergentheim bewahren 26 % ihr Brot am liebsten im Kunststoffbehälter und 21 % im Brottopf auf; jeweils 16 bzw. 17 % verwenden einfache Plastik- und Papiertüten. Brotbehälter aus Holz, Metall oder Leinen liegen mit 2 bis 6 % abgeschlagen auf den hinteren Plätzen.

Egal, wie Sie Ihr Brot aufbewahren, Sauberkeit ist das wichtigste Gebot: Entfernen Sie täglich die Brösel und wischen Sie einmal in der Woche Ihren Behälter mit Essig aus (Essig antrocknen lassen!). Leinenbeutel sollten wöchentlich gewaschen werden. Nehmen Sie regelmäßig frische Papier- oder Plastiktüten. Nur so verhindern Sie Schimmelbildung und unangenehme Gerüche.

Quellen:

- SWR Marktcheck vom 13.9.2012 (zu finden unter <http://www.youtube.com/watch?v=5K5qAct4ato>)
- Versuche der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft (ALH) Kupferzell, Dezember 2012
- Verbraucherbefragung, nicht-repräsentativ, 568 Verbraucher, März bis Juni 2013, LRA Bad Mergentheim
- Stiftung Warentest: Habe die Ähre. test 6/2013

Autorin, Bildautorin, Grafik: Beate Laumeyer

Hil 02/14