

# Heisse Fragen zu einem kühlen Thema : ein Tiefkühl-WK

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **64 (1991)**

Heft 12

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519719>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Heisse Fragen zu einem kühlen Thema – ein Tiefkühl-WK

---

STI: Was von den Festtagen übrigbleibt, das findet sich schliesslich im Tiefkühler! Tatsache ist, dass für Weihnachten und Neujahr meist zuviel eingekauft wird, und dann stellt sich automatisch das Problem der Aufbewahrung. Der Tiefkühler löst es elegant und erst noch sicher, denn was in den Kälteschlaf versetzt wird, bleibt in der Regel frisch und qualitativ unverändert. Trotzdem häufen sich um diese Jahreszeit beim Schweizerischen Tiefkühl-Institut (STI) die Anfragen von Tiefkühlgeräte-Besitzerinnen. Und fast immer sind es dieselben Fragen, die den Fachleuten gestellt werden. Hier eine Hit-Liste der Unsicherheiten im Umgang mit Tiefkühlprodukten und -geräten:

*Frage: Was passiert mit meinen tiefgekühlten Vorräten, wenn der Tiefkühler ausfällt? Man hört doch immer wieder, dass einmal aufgetaute Produkte nicht wieder eingefroren werden dürfen?*

STI: Wenn eine Strompanne nicht allzu lange gedauert hat, ist meist nicht alles verloren. Lebensmittel können durch Auftauen und Wiedereinfrieren nicht verderben oder gesundheitsschädlich werden. Das Wiedereinfrieren kann jedoch Qualitätseinbussen in bezug auf Geschmack, Vitamingehalt und Struktur der Lebensmittel zur Folge haben. Wir empfehlen, solche Lebensmittel deshalb nicht mehr für längere Zeit zu lagern. An- oder aufgetaute Glace hingegen muss sofort konsumiert und darf nicht wieder eingefroren werden.

*Frage: Weshalb müssen auch Lebensmittel, welche man nur für kurze Zeit (1–2 Wochen) einfriert, sorgfältig verpackt werden?*

STI: Die Verpackung bedeutet nicht nur hygienischen Schutz für ein Lebensmittel, sie bewahrt es auch vor dem Austrocknen oder vor fremden Gerüchen und hilft dadurch, Qualitätsverluste zu vermeiden.

*Frage: Kann man Gemüse und Fleisch, welches länger als ein Jahr im Tiefkühler lagert, noch essen?*

STI: Überlagerte Tiefkühlprodukte verlieren an Qualität (d.h. Aussehen, Aroma, Geschmack, Vitaminen). Sofern sie jedoch stets bei minus 18

Grad oder kälter gelagert wurden, sind sie absolut geniessbar, und es bestehen überhaupt keine gesundheitlichen Risiken.

*Frage: Was bedeuten weisse und trockene Stellen auf tiefgekühltem Fleisch?*

STI: Diese Flecken sind ausgetrocknete Stellen, man nennt sie «Gefrierband». Schuld daran ist meist eine ungenügende oder defekte Verpackung.

*Frage: Muss man Bohnen tatsächlich vor dem Einfrieren blanchieren?*

STI: Zwar verdirbt sich niemand den Magen an Bohnen, die vor dem Einfrieren nicht blanchiert wurden. Aussehen, Vitamingehalt und vor allem das gute Aroma des Gemüses gehen jedoch schneller verloren. Unblanchierte Bohnen sollten höchstens drei Monate gelagert werden; für blanchierte Bohnen beträgt die Lagerzeit hingegen 1 Jahr oder länger.

*Frage: Man hört immer wieder, das Mikrowellengerät sei eine ideale Ergänzung zum Tiefkühler. Wie sicher sind aber diese Geräte?*

STI: Für Mikrowellengeräte gelten international sehr strenge Sicherheits-Vorschriften für sämtliche Hersteller. In der Schweiz ist es der SEV (Schweiz. Elektrotechnischer Verein), der für die Einhaltung dieser Vorschriften besorgt ist. Nach heutigem Wissensstand ist der Betrieb eines Mikrowellengeräts für Menschen völlig gefahrlos. Es besteht kein Grund, auf die Annehmlichkeiten eines Mikrowellengerätes zu verzichten.

*Frage: Wir müssen unser Tiefkühlgerät ersetzen. Lohnt sich die Anschaffung eines Energiespargerätes?*

STI: Energiespargeräte brauchen deutlich weniger Strom. Die Einsparung beträgt bei Truhen bis 50%, bei Schränken bis 30%. Dies wird durch eine besonders dicke Isolierung sowie weitere kältetechnische Verbesserungen bei der Herstellung solcher Geräte erreicht. Bei einem Stromausfall trägt diese zusätzliche Isolation auch dazu bei, die tiefe Temperatur im Gerät