Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 44 (1969)

Heft: 5

Artikel: Keine Angst vor dem Tiefkühlen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-103858

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Keine Angst vor dem Tiefkühlen

Neue Konservierungsmethoden bringen in ihrem Gefolge unweigerlich auch alte und neue Argumente gegen die im Moment aktuellste Konservierungsart mit sich.
Wer von uns hat noch die ersten Konserven erlebt? Wer weiss noch über die damals vorausgesagten Schäden am menschlichen Organismus? Und was ist daraus geworden: Wir benützen Konserven, wie wenn es nie etwas anderes gegeben hätte. Wir denken überhaupt nicht mehr darüber nach, wie Konserven aufbewahrt, wie sie behandelt werden müssen. Man weiss ganz einfach, dass die Konserven gut sind, einfach zuzubereiten. Sie sind zu einem Bestandteil unseres täglichen Lebens geworden, und kaum jemand könnte sie missen.
Nun hat man, nicht erst seit kurzem, ein neues Vorgehen entwickelt, um Lebensmittel über lange Zeit haltbar zu machen: das «Tiefkühlen». In Amerika und in anderen hochentwickelten Ländern, in welchen der Grösse der Distanzen wegen das Einkaufen gerade von frischem Gemüse und Fleisch nicht so einfach ist wie zum Beispiel bei uns, war es oft die einzige Möglichkeit, wirklich frische Ware der Hausfrau zur Verfügung zu stellen. Das Tiefkühlen begann seinen Siegeszug zu einer Zeit, da wir hier noch überzeugt waren, dass es für uns kaum in Frage kommen werde.
Heute sind wir so weit, dass zumindest manche von uns ohne diese Art der Vorratshaltung nicht mehr auskommen möchten. Da nun die tiefgekühlten Lebensmittel aber nicht wie Konserveninhalt unsichtbar verkauft werden, da sie den Frischzustand für das Auge verändert haben, sich eiskalt anfassen und man weiss, dass sie auftauen könnten, da man für die längere Aufbewahrung ein Gerät benötigt, besteht eine gewisse Unsicherheit bei vielen Konsumenten. Dies nicht zuletzt, weil man häufig zur Aufklärung für die Verbraucherin Verhaltungsmassregeln veröffentlicht, die geeignet sind, den Eindruck zu erwecken, das Tiefkühlen sei eine höchst unzuverlässige, eine komplizierte Methode. Nichts wäre falscher. Das Tiefkühlen ist ja gerade diejenige Methode, die ohne alle künstlichen Zusätze auskommt, ja wo diese sogar nachteilig wären. Das weiss jede Frau, die selbst tiefgefriert. Die Industrie muss genau gleich vorgehen. Neben der Sortenwahl ist der wesentliche Unterschied zwischen dem Heimfrieren und dem industriellen Einfrieren nur die Art, wie die Kälte appliziert wird und die Möglichkeit, tiefere Kältegrade zu erreichen.
Weitere Punkte, die immer wieder gegen das Tiefkühlen vorgebracht werden, sind die befürchtete Unterbrechung der Tiefkühlkette und der Heimtransport. Man spricht von —18 Grad, von Schwankungen zwischen —18 Grad und 0 Grad, von «Angetaut», von «Qualitätsverminderung». Das Wort «Qualitätsverminderung» führt leider ständig zu Missverständnissen, aber man findet kein anderes, um das kurz zu umschreiben, was man gerne ausdrücken möchte. Die Ware wird nicht schlecht, die Ware ist nicht verdorben, wenn sie einmal angetaut, ja nicht einmal, wenn sie auf dem Heimweg, der länger gedauert hat, ganz aufgetaut ist. Bedenkenlos kann man sie verbrauchen. Wenn Tiefkühlprodukte längere Zeit in aufgetautem Zustand gehalten werden, dann würden sie an Geschmack, Aussehen und Vitamingehalt leiden, übrigens wie die gleichen Frischprodukte. Man muss sich daran gewöhnen, tiefgekühlte Nahrungsmittel nicht mit den Konserven zu vergleichen, sondern als das zu nehmen, was sie wirklich sind, nämlich ganz einfach Frischware, haltbar gemacht mit Kälte. Frisches Gemüse und Obst, das wir im Laden kaufen, ist nicht so schmackhaft wie Gemüse und Obst direkt vom Bauer. Tiefgekühltes Gemüse und Obst, das angetaut oder aufgetaut war, entspricht weitgehend einer im Laden gekauften, schon länger gelagerten Frischware. Tiefgefrorenes, dann aufgetautes Fleisch beim Metzger ist frisches Fleisch. Es kann sofort verwendet oder nochmals im Tiefkühlgerät eingefroren werden. Doch wird es in qualitativer Hinsicht nicht mehr dem Fleisch entsprechen, das noch nie eingefroren war. Um aber schlecht oder gar gesundheitsschädigend zu sein, müsste es, genau wie frisches, schlechtes Fleisch, tagelang offen herumgelegen haben.
Wir kommen zu dem Tiefkühlgerät, vor welchem manche Frauen «Angst» haben. Ein Tiefkühlgerät ist jedoch ein Apparat wie ein anderer auch. Wir benützen heute so viele Maschinen im Haushalt mit einer Selbstverständlichkeit ohnegleichen, angefangen mit dem Mixer und aufgehört mit dem Geschirrspülautomaten. Warum sollten unsere Hausfrauen nicht imstande sein, ein Tiefkühlgerät zu beobachten, welches dazu noch weniger Arbeit gibt als ein gewöhnlicher Kühlschrank, der womöglich oft und regelmässig abgetaut werden muss.
Man kann nicht tiefkühlen oder auftauen ohne Gebrauchsanweisung, heisst es. Das trifft zu, genau so wie es auch auf das Heisseinfüllen, das Sterilisieren zutrifft. Genau so muss man beim Tiefkühlen einige Punkte beachten, wenn man ein qualitativ einwandfreies Tiefkühlprodukt will.
Sehr bald wird das Tiefkühlen ebenso zur Selbstverständlichkeit geworden sein wie das Heisseinfüllen. Was die Anweisung zum Auftauen betrifft, sollte man sie eher als Kochrezept betrachten. Viele Frauen kochen ohne Kochbücher, andere mit. Viele Frauen werden ohne Anweisungen auftauen und zubereiten, weil sie Experimente lieben, andere dagegen stützen sich auf die Anweisungen.

Grössere gemeinnützige Wohnbaugenossenschaft mit über 1000 Wohnungen **sucht** tüchtigen, zuverlässigen

Verwalter

Erfordernisse: gute kaufmännische Ausbildung, Freude am Kontakt mit Menschen, bilanzsicher.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsverhältnis, sehr gute Entlöhnung, Personalversicherung, preisgünstige Wohnung.

Ein geeigneter Bewerber findet bei uns eine ausbaufähige Position. Für Selbständigkeit und Initiative ist viel freier Raum vorhanden. Antritt der Stelle auf den 1. März 1970.

Handschriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an
Heimstättengenossenschaft Winterthur,
Spitzweg 2, 8404 Winterthur.