

Sind Brotzeitbretter aus Holz hygienisch?

Brotzeitbretter aus Holz benötigen in der Regel keine besondere Pflege da sie Naturprodukte sind. Wir empfehlen jedoch, die Brotzeitbretter wie folgt zu behandeln:

- Nach dem Gebrauch sollten sie feucht abgewischt und alle Speisereste gründlich entfernt werden. Mit Spülmittel und heißem Wasser abwischen.
- Das Fett welches sich zwischen den Poren festsetzt, lässt sich mit kräftigem Bürsten entfernen.
- Die nassen Brotzeitbretter sollten aufrecht stehend trocknen. Das ist sehr wichtig, damit die Luft rings um das Brett problemlos zirkulieren kann. So entstehen nahezu keine Spannungen im Holz beim Trocknen.

Unsere Brotzeitbretter dürfen auf gar keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden! Die hohen Temperaturen beim Spülvorgang würden dem Holz schaden und somit auch die feine Gravur zerstören.

- Von Zeit zu Zeit sollten die trockenen/sauberen Brotzeitbretter mit bestenfalls Leinöl einölen es ist aber auch jedes andere Speiseöl möglich
- Das Leinöl ganz dünn auf das Brotzeitbrett auftragen und kurz einziehen lassen, Sie sollten kein Öl auf der Oberfläche stehen lassen.
- Mehrmals Ölen schadet nicht, solange der Überstand abgenommen wird.

Massivholz hat natürliche, keimreduzierende Eigenschaften. Die antibakterielle Oberfläche baut Bakterien und Keime fast vollständig ab. Die Anzahl der Keime auf den Brotzeitbrettern hängt von der Materialdichte und von der Art und Sorgfalt des Reinigungsvorgangs ab. Je tiefer die Rillen (durch Schneiden) im Material sind, desto leichter können sich dort Bakterien einnisten und vermehren.

Je größer die Dichte des Materials desto hygienischer ist das Brotzeitbrett.

Die hohe Dichte der Buche mit der besonderen Härte und der hohen Abriebfestigkeit eignet sich hervorragend als Brotzeitbrett.

Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass Küchenbretter aus Holz hygienischer als solche aus Plastik sind. Messerschnitte fügen Plastikbrettern auf Elektronenmikrografebene deutliche Schäden zu, in denen sich Bakterien verstecken können. Eine Reinigung mit Schwamm, Seife und heißem Wasser ist so gut wie unmöglich. Solche Bretter müssen in die Spülmaschine, um erfolgreich gesäubert zu werden. Zwar ziehen sich ins Innere eines Holzbrettes Bakterien auch zurück, doch wegen natürlicher Stoffe im Holz vermehren sich diese nicht und sterben mit der Zeit. Zudem sind die Bakterien so tief im Inneren des Holzes, dass das Holz gespalten werden muss, um sie aufzuspielen.

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Schneidbrett>