

## Küche – Holzpflege:

**Schneidebretter & Hackblöcke können auch etwas Pflege vertragen.**



### 1 Schneidebrett aus Holz reinigen

Mit welchem Öl kann ich meine Holzutensilien, beispielsweise Schneidebretter und Hackblöcke, in der Küche lebensmittelecht behandeln?

Wie kann ich das Holz in der Küche richtig desinfizieren?

#### **Holz desinfizieren**

Organische Produkte, vor allem Schimmelpilze, hinterlassen bakterielle Spuren und Sporen auf allen damit in Berührung kommenden Gegenständen.

Denken Sie beispielsweise an ein Stück verschimmelttes Brot auf der Küchenarbeitsplatte oder dem Küchenschneidebrett.

Urheberrechtshinweis: alle Inhalte dieses Infoangebotes, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Gerd Freye - Holzmöbelkontor. Wer gegen das Urheberrecht verstößt, macht sich gem. § 106 ff Urhebergesetz strafbar. Er wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muß Schadensersatz leisten.

Um die Lebensmittel oder das Essen damit nicht in Kontakt zu bringen, gibt es Möglichkeiten die Arbeitsfläche und Schneidebretter zu desinfizieren.

### **Hochprozentiger Alkohol**

tötet Bakterien weitgehend ab. Geruchsneutralen Ethanol oder Isopropanol gibt es in der Apotheke. Alternativ lassen sich die Bakterien auch mit Brantweinen aus dem Supermarkt bekämpfen. In den Brantweinen sind allerdings Aromastoffe enthalten, und diese verflüchtigen sich recht langsam.

Bitte beachten: der hochprozentige Alkohol (60-70 Vol%) greift neben den Bakterienzellen auch die Zellen des Holzes an. Das Holz wird mit der Zeit spröde, und damit können neue Verunreinigungen schneller aufgenommen werden.

Daher empfehlen wir nach einer Alkohol-Behandlung eine nachträgliche Holzschutzbehandlung mit Öl.



## **2 Küchenbretter richtig reinigen**

### **Spülmittel**

Urheberrechtshinweis: alle Inhalte dieses Infoangebotes, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Gerd Freye - Holzmöbelkontor. Wer gegen das Urheberrecht verstößt, macht sich gem. § 106 ff Urhebergesetz strafbar. Er wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muß Schadensersatz leisten.

ist ein altbewährtes und sehr brauchbares Reinigungsmittel. Die Holzflächen hierzu mit Spülmittel oder auch Kernseife gründliche einreiben und einige Minuten einwirken lassen.

Anschließend mit heißem Wasser sorgfältig abspülen. Auch in diesem Fall empfehlen wir eine nachträgliche Holzschutz-Behandlung mit Öl.

### **Heißes Wasser**

ist ein gutes und schonendes Desinfektionsmittel. Einige Minuten das kochende Wasser wirken lassen und anschließend sorgfältig trocknen.

Beachten Sie eine der drei genannten Desinfektionsmöglichkeiten regelmäßig, ist die Hygiene in der Küche gewährleistet.



### **3 Schneidebrett ölen**

#### **Holz ölen**

ist eine sinnvolle Schutzbehandlung für das Holz.

Urheberrechtshinweis: alle Inhalte dieses Infoangebotes, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Gerd Freye - Holzmöbelkontor. Wer gegen das Urheberrecht verstößt, macht sich gem. § 106 ff Urhebergesetz strafbar. Er wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muß Schadensersatz leisten.

Das Öl bewirkt, dass das Wasser nicht so schnell vom Massivholz aufgenommen wird, färbende Lebensmittel nicht so schnell Flecken hinterlassen und das Holzschneidebrett seinen Farbton behält.

Eine regelmäßige Behandlung mit lebensmittelechtem Öl unterstreicht die Beanspruchungsdauer und nicht zuletzt die Optik der Küchenutensilien äußerst positiv.

Viele Hersteller lebensmittelechter Öle finden Sie im Internet. Holzschneidebretter richtig ölen geht so: Sollten Sie z. B. in der Küche geruchsneutrales Walnussöl verwenden, können Sie das Öl auch gerne für die Pflege der Küchenbretter, Butcherblöcke und Kochlöffel nutzen.

Raps-, Oliven-, Sonnenblumen- oder auch Leinsamenöl stehen in jeder Küche oft griffbereit. Genau wie bei dem Kochen ist aber Öl nicht gleich Öl. Für die richtige Pflege der Schneidebretter ist das Trocknungsverhalten der Öle entscheidend.

Hier ist aber nicht das Verdunsten gemeint, sondern die Reaktion mit Sauerstoff, die Oxidation und Verharzung.

#### **Sonnenblumen- und Rapsöl gehören zu den halbtrocknenden Ölen:**

Diese Öle trocknen und verharzen bis zu einem gewissen Grad, jedoch nicht vollständig. Bevor das Öl auf der Holzoberfläche komplett getrocknet und vom Holz absorbiert wurde, kann es ranzig und klebrig werden. Darum muss sämtlicher Überschuss der nach dem Einreiben stehen geblieben ist, gründlich abgewischt werden, bevor das Küchenbrett zum Trocknen an der Luft beiseite gestellt wird.

#### **Olivenöl gehört zu den nichttrocknenden Ölen:**

Olivenöl trocknet und verharzt nicht und bleibt auch nach Wochen als öliger Film auf der Holzoberfläche stehen. Daher sollte Olivenöl nur zur Verwendung kommen, wenn das Holzbrett sowieso im täglichen Gebrauch ist und dementsprechend auch täglich abgespült wird. Das wiederkehrende, tägliche feuchte abwischen vermeidet, dass das Olivenöl ranzig und klebrig wird.

#### **Leinsamenöl gehört zu den trocknenden Ölen:**

Leinsamenöl verharzt vollständig und ist damit sehr gut zur Pflege der Küchen-Holzbretter geeignet. Es bleibt kein öliger Film auf dem Holz zurück. Das Öl wird nicht ranzig und bietet einen guten und dauerhaften Schutz der Schneidebretter. Leinöl ist ein reines Naturprodukt und auch als Lebensmittel bekannt. Aber bitte verwechseln Sie reines (kaltgepresstes) Leinöl nicht mit einem Leinöl Firnis. Verwenden Sie zur Pflege Ihrer Schneidebretter nur naturbelassenes Leinöl. Unterschiedlichste Trockenmittel, die in Leinöl Firnis stecken, möchten Sie sicher nicht auf Ihren Küchenbrettern haben.

Die einzelnen Arbeitsschritte sind in unserer [Anleitung zur Pflege der Schneidebretter](#) noch näher beschrieben.

#### **Holzmöbel**

sollten Sie nicht mit Salatöl behandeln.

Ökologisch ist das absolut unbedenklich, aber einige Lebensmittelöle bleiben weich (wie oben beschrieben) und werden mit der Zeit ranzig, diese Öle trocknen nicht aus.

Für Gebrauchsgegenstände wie [Kochlöffel aus Holz](#), [Schneidebretter aus Holz](#) und [Frühstücksbrettchen](#) sind Raps-, Sonnenblumen-, Oliven-, Walnuss- oder Leinsamenöl aber ohne Bedenken zu verwenden.

Durch die häufige Nutzung und das regelmäßige Reinigen und Spülen bleibt dieser Effekt, unabhängig der gewählten Ölart, auf jeden Fall aus.



#### 4 Schneidebretter Pflegehinweise

**Tipp:** Bitte gewährleisten Sie, daß die Schneidebretter aus Holz auch auf der Auflagefläche ausreichend belüftet werden, zum Beispiel durch [Gummipuffer](#).

Ein MassivHolzBrett sollte allseitig "luftig" gelagert werden. Eine dauerhafte, vollständige Auflage z.B. auf einer NaturSteinArbeitsplatte würde das Holz einseitig absperren, und damit das Holz zum "Arbeiten" in gegenseitige Richtung veranlassen.

Copyright: Alle Bilder, Texte, Ideen und sonstige Inhalte sind Eigentum von [Gerd Freye Schneidbrett-Shop.de](#). Jegliche Form der Nutzung oder Veröffentlichung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Holzmöbelkontor zulässig.

Holzmöbelkontor • Westendorfer Str. 36 • D-29683 Bad Fallingbostal • Tel.: 05163-2911051 • Mobil 0172-4200905

E-Mail: [info@holzmoebelkontor.de](mailto:info@holzmoebelkontor.de) • <http://www.holzmoebelkontor.de> • <http://www.schneidbrett-shop.de>

Urheberrechtshinweis: alle Inhalte dieses Infoangebotes, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Gerd Freye - Holzmöbelkontor. Wer gegen das Urheberrecht verstößt, macht sich gem. § 106 ff Urhebergesetz strafbar. Er wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muß Schadensersatz leisten.