

## Holz in der Küche, ist das nicht unhygienisch? NEIN, im Gegenteil!

Es ist dies ein Thema über welches ich nun stundenlang und unzählige Seiten lang schreiben könnte, allerdings möchte ich Sie nicht langweilen und fasse daher das wichtigste, in angemessener Kürze, zusammen.

Wer sich jedoch seine eigene und umfassendere Meinung bilden möchte wird, zB via Google, sehr viele Artikel zum Thema "Schneidbrett Holz oder Kunststoff" im Internet finden, welche man 1:1 auf die Holz - Arbeitsplatte umlegen kann.

Kunststoff klingt nach keimfrei, und so glauben viele, dass Kunststoff hygienischer ist als Holz. In der Lebensmittelproduktion sind Holzbretter per EU-Verordnung sogar weitgehend verboten. Aber zumindest für den Privathaushalt gilt: Holz ist keineswegs schlechter als Kunststoff, im Gegenteil...

Es gibt anhand der Untersuchungsergebnisse verschiedenster Institute keinen hygienischen Grund Kunststoff dem Holz vorzuziehen, ganz im Gegenteil. Das gilt insbesondere für die eigene Küche. Am besten hat Kiefern-, Eichen- und Nussholz abgeschnitten (aufgrund der keimtötenden Inhaltsstoffe wie Harze und Gerbsäure). Es spricht nichts gegen die Verwendung von Holz als Schneid- oder Essunterlage sowie in der Verwendung als Küchenarbeitsplatte. Beide Materialien müssen gleichermaßen gründlich gereinigt und sachgerecht eingesetzt werden. Desinfektionsmittel sind allerdings keine Lösung und sollten aus dem gesamten Haushalt verbannt werden.

Auf feuchten Kunststoff überleben Bakterien sehr gut, lassen sich aber auch gut abwaschen. So weit so gut...

Ist Kunststoff allerdings durch den Gebrauch verkratzt, dann bekommt man Erreger wie E. coli kaum noch aus den Ritzen gewaschen, vor allem wenn Fett im Spiel ist.

Anders beim Holz: Dort überleben die Bakterien weder auf glatter noch auf verkratzter Oberfläche lange.

Sie dringen zwar tief ein, sterben dann aber aufgrund der keimtötenden Inhaltsstoffe ab.

Zahlreiche Institute untersuchten verschiedene Holzarten und kamen alle zu dem gleichen Ergebnis, dass bei gleicher Keimbelastung, die Anzahl der Bakterien auf Holz - in Abhängigkeit von der Holzart - im Laufe der Zeit abnimmt.

Dagegen ist die Überlebenszeit der Bakterien auf Kunststoff größer als auf Holz. Reinigung und Desinfektion brachten nur kurzzeitigen Erfolg. Bei anhaltendem Gebrauch von Kunststoffbrettern (z. B. in Großküchen) sammeln sich noch mehr lebensfähige Bakterien an. Das war bei Holzbrettern nicht der Fall.

Die landläufige Meinung, dass die Oberfläche von handelsüblichem Kunststoff geschlossener ist als von Holz und daher besser gereinigt werden kann, ist falsch.

Auch beim Gebrauch von Schneidbrettern aus Kunststoff entstehen kleinste Ritzen und Rillen, wo sich Bakterien ansiedeln und eine gewisse Zeit (viele Stunden nach dem Gebrauch) überleben können.

Die keimtötende Wirkung ist bei Kiefern-, Eichen und Nussholz am besten ausgeprägt. Die Bakterien reduzierten sich nicht nur auf der Holzoberfläche, sondern auch im Holzinneren gleichermaßen. Das war sogar bei wiederholtem Gebrauch der Fall. Der Grund dieser antibakteriellen Wirkung wird unter anderem den Holzinhaltsstoffen zugeschrieben.

### **Oberflächenbehandlung:**

Selbstverständlich gehört auch eine geeignete Oberflächenbehandlung zu einer langlebigen und hygienischen Holz - Arbeitsplatte!

Optimal sind spezielle Öle, welche sich mit der richtigen Pflege immer wieder regenerieren lassen und so für eine "ewig" schöne Optik sorgen. Außerdem bieten diese den Vorteil (gegenüber nahezu allen anderen Materialien) kleine Beschädigungen auch partiell ausbessern zu können.

### **Einschränkungen in der Verwendung:**

Wenngleich Holz eine Vielzahl an Vorteilen bietet, so gibt es natürlich auch ein paar Einschränkungen, und diese möchte ich Ihnen keineswegs vorenthalten:

.) heiße Töpfe sollten nie direkt, sondern immer nur mit entsprechenden Untersetzern, am Holz abgestellt werden!

.) Wasser in Maßen! Eine intakte und gepflegte Öl-Oberfläche bietet zwar ausreichend Schutz bei einem "normalen" Grad an Feuchtigkeit, allerdings sollten stark nasse Flächen, zB mit einem Küchentuch, abgewischt werden (was jedoch im privaten Haushalt ohnehin auf jeder Oberfläche "üblich" ist) um ein zu starkes Quellen des Holzes zu vermeiden

.) Keine scharfen Reinigungsmittel!

Die meisten Reinigungsmittel enthalten stark fettlösende Inhaltsstoffe und diese würden auch die Öl-Oberfläche anlösen, welche den Schutz Ihrer Arbeitsplatte darstellt. Bitte nur feucht wischen oder Holzbodenseife, wie sie auch für geölte Parkettböden verwendet wird, zu Hilfe nehmen.

Um die Öl-Oberfläche zu regenerieren erhalten Sie bei mir auch entsprechende Pflegeöle.

### **Fazit:**

Holz in der Küche? **JA, auf jeden Fall!**

"Ja" zu Holz in der Küche gilt übrigens genauso für den Boden! Die Küche ist der einzige Raum Ihres Eigenheimes in dem Sie IMMER stehend arbeiten und somit im Kontakt mit Ihrem Boden sind. Sie werden staunen wie angenehm es ist auf einem natürlich warmen Boden, und nicht auf kalten Fliesen, Stein oder ähnlichem, zu stehen - alle meiner unzähligen Kunden, welche ich davon überzeugen konnte, gaben mir dankbares und positives Feedback und erfreuen sich nun Ihres Parkettbodens in der Küche.

Für eine weitere, persönliche Beratung stehe ich gerne zur Verfügung und freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme!