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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 12

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

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519719

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: 11.01.2026

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

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 inbezug 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 Teifkühlprodukte 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 Verpakkung.

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