

Keimfreies Holz: es stimmt!

Die Zeit: »Frühstücksbretter aus Holz sind hygienischer«

Wir Hölzernen wissen es ja schon längst, aber richtig glauben wollte es die Allgemeinheit bislang wohl nicht. Doch nun ist es auch von Deutschlands oberster Medienautorität, „Die Zeit“, bestätigt worden: Schneidbretter aus Holz sind hygienischer als Plastik-Schneidbretter.

In der Rubrik „Wissen“ in der „Zeit“ vom 20. September beantwortet Zeit-Redakteur Christoph Drössler in der Spalte „Stimmt’s?“ eine Anfrage von Frank Z. aus Duisburg. Diese lautete: „In vielen Haushalten werden Brettchen aus Holz benutzt, um davon zu essen oder Gemüse und Fleisch darauf zu bearbeiten. Ist das unhygienisch, weil sich im Holz dann schädliche Bakterien tummeln? Sind Schneidbretter aus Plastik denen aus Holz überlegen?“ Drössler fand heraus: „Plastik klingt nach keimfrei, und so glauben viele, dass Plastik-Schneidbretter hygienischer sind als hölzerne. In der Lebensmittelproduktion sind Holzbretter per EU-Verordnung weit gehend verboten.

Aber zumindest für den Privathaushalt gilt: Holz ist keineswegs schlechter als Kunststoff, im Gegenteil.“ Die ausführlichsten Untersuchungen zu dem Thema habe ein Team um Dean Cliver von der amerikanischen University of Wisconsin-Madison gemacht. Ihr Ergebnis: Auf feuchten Plastikbrettern überlebten Bakterien sehr gut, ließen sich aber auch gut abwaschen. Sei das Plastikbrett durch häufigen Gebrauch verkratzt, dann bekomme man Erreger wie *Escherichia coli* kaum noch aus den Ritzen gewaschen, vor allem wenn Fett im Spiel sei. Anders beim Holz: Dort überlebten die Bakterien weder auf glatter noch auf verkratzter Oberfläche lange. Sie drängen zwar tief ein, stürben dann aber ab - offenbar enthalte Holz keimtötende Substanzen. Nun wissen wir also, dass stimmt, was unsere Forscher schon lange heraufgefunden hatten, auch wenn wir Dean Cliver nicht kennen. Schade nur, dass Drössler die Ergebnisse der deutschen Forschung auf diesem Gebiet nicht erwähnt. Dr. Johann Müller