

Studie: Holzpaletten

Weniger Keime auf Holz

Lebensmittel in Behältern aus Holz zu lagern und zu transportieren, hat Tradition. Wurde bis ins 19. Jahrhundert sogar Geschirr aus Holz gemacht, bevorzugen Kenner heute noch Wein aus Eichenfässern und verwenden Köche am liebsten Schneidunterlagen aus

Holzpackmittel, Paletten, Exportverpackung (HPE), Siegfried von Lauvenberg. Dass Transportpaletten aus Holz auch in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben hygienischer eingesetzt werden können als die Konkurrenz aus Kunststoff, beweist ein praxisnaher

Messungen: Selbst auf den handelsüblichen Holzpaletten ist die Zahl der Keime im Durchschnitt um rund 15 Prozent niedriger als auf Kunststoffpaletten.

Als klarer Sieger gingen die Kiefernholzpaletten aus dem Großversuch hervor. Sie enthielten im Durch-

schnitt nur halb so viele Keime wie die Kunststoffpaletten. „Durch den Einsatz spezieller Hygienepaletten aus Holz könnte die Belastung mit Erregern in der Lebensmittelbranche nochmals deutlich verringert werden“, so das Fazit von Helmut Steinkamp, Bereichsleiter Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik. Dass viele Bakterien nicht Holz, sondern Plastik bevorzugen, fanden bereits Anfang der 90er Jahre zwei amerikanische Mikrobiologen am Institut für Lebensmittel-

forschung an der Universität von Wisconsin in den USA heraus. Sie hatten Holzbrettchen mit Salmonellen und anderen Lebensmittelkeimen infiziert und entdeckten, dass fast alle Bakterien schon nach kurzer Zeit verschwanden. Auf Plastikbrettchen vermehrten sich die Keime dagegen sogar. „Es



In Verbindung mit Lebensmitteln sind Holzpaletten hygienischer als ihr Ruf.
Bild: BBK



Holz saugt Feuchtigkeit auf und sorgt dafür, dass Bakterien an seiner Oberfläche nicht überleben können.
Bild: Flog

Holz, weil sie rutschfest sind und Messer nicht so schnell abstumpfen. Doch seit dem Plastikboom in den 1970er Jahren gilt Holz als unhygienisch und schlecht zu reinigen - zu Unrecht, wie wissenschaftliche Studien nun eindrucksvoll belegen. Untersuchungen der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft sowie des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik ergaben, dass einige Holzarten sogar hygienischer sind als Kunststoff. „Die Ergebnisse sollten bei der Zulassung von Holzpaletten für Lebensmitteltransporte berücksichtigt werden“, fordert der Geschäftsführer des Bundesverbandes

Großversuch durch das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik. Die Wissenschaftler führten in 14 Betrieben der Fleisch- und Milchwirtschaft sowie der Gemüse- und Backwarenverarbeitung einen Feldversuch durch, bei dem neben den handelsüblichen Paletten aus Holz und Kunststoff auch 500 neu entwickelte Hygienepaletten aus Kiefernholz getestet wurden. Während des sechs Monate dauernden Großversuchs wurden die Paletten auf ihren Wegen zwischen den Unternehmen verfolgt und regelmäßig auf ihren hygienischen Zustand geprüft. Das Ergebnis nach insgesamt rund 15.000

hat sich gezeigt, dass die poröse Struktur von Holz aus hygienischer Sicht kein Nachteil, sondern sogar ein Vorteil ist. Denn Holz saugt Feuchtigkeit auf und sorgt so dafür, dass Bakterien an seiner Oberfläche nicht überleben können“, erklärt von Lauvenberg. Später wies die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Braunschweig nach, dass bestimmte Holzarten über antibakterielle Eigenschaften verfügen. Vor allem Kiefernholz, aber auch andere Holzarten töten Krankheitserreger ab.