

Brotkästen im Test

Wo bleiben Backwaren am längsten frisch?

aus der Sendung vom Donnerstag, 13.9.2012 | 21.00 Uhr | SWR Fernsehen

Nirgendwo gibt es so viele Brotsorten wie in Deutschland. Doch wie lagert man Backwaren am besten? Manch einer schwört auf den Metallbehälter, andere setzen auf den Holzkasten. Oder reicht eine einfache Plastiktüte? MARKTCHECK macht den Test: Welcher Brotkasten hält am längsten frisch und knackig?

Sobald frisches Brot aus dem Ofen kommt und abkühlt, beginnt ein Wettlauf gegen die Zeit. Felix Remmele, amtierender Europameister der Bäcker erklärt, dass damit eigentlich der Alterungsprozess des Brotes beginnt. Das im Brot enthalten Wasser verdampft mit der Zeit verdunstet und deshalb wird es trocken.



Welcher Brotkasten hält länger frisch?

Die Testkandidaten

Brot möglichst lange frisch halten - das versprechen Brotkästen. Welcher aber ist am besten? Die Testkandidaten sind: Der "Brotmax" von Tupper, ein Edelstahlkasten von Wesco und ein Römertopf aus Ton. Sie kosten zwischen 50 und 60 Euro. Außerdem geht ein deutlich günstigerer Holzkasten von Ikea für rund 15 Euro mit ins Rennen.

Zusätzlich nehmen wir drei billigere Alternativen unter die Lupe: Eine Brottüte aus Papier, eine speziell beschichtete Papiertüte, den sogenannten Brotsafe, und einen Frischhaltebeutel aus Plastik.


Die Kästen und Tüten bringen wir in ein Lebensmittelinstitut. Als Testbrot haben wir frisches Roggenmischbrot vom Bäcker gekauft. In jeden Behälter kommt ein Laib.

Täglich wird das Brot kontrolliert: Geruch, Geschmack und Aussehen. Ganz besonders haben die Labormitarbeiter im Blick, ob sich Schimmel bildet.

Der Testverlauf

Die ersten drei Tage haben alle Brote im Labor gut überstanden, bis auf eine Ausnahme: Das Brot aus dem Holzkasten von Ikea.

Sonja Werner vom Institut für Lebensmittelanalytik erklärt, dass bei dem Kasten aus Holz aufgefallen sei, dass er sehr stark gerochen habe, schon direkt als er ins Labor kam. Man habe ihn ausgewaschen, ein paar Tage lüften lassen und erst dann das Brot hineingepackt, so die Expertin. Doch genützt hat das nichts. Das Brot riecht nach Holz. Für die Experten ist der Kasten aus dem Rennen.

Papiertüte, Brotsafe oder Plastik als Alternative? 

Sonja Werner, Institut für Lebensmittelanalytik sagt weiter: "Der Holzgeschmack, den wir im Brot festgestellt haben, der kommt eindeutig aus dem Holz des Brotkastens. Allerdings können wir sagen, dass dieser Geruch und Geschmack zwar nichts in dem Brot zu suchen haben, aber dass das für den Verbraucher nicht gefährlich ist, wenn er dieses Brot isst."

Ab dem vierten Tag trennt sich die Spreu vom Weizen. Das Brot aus der Plastiktüte ist ungenießbar. An der Oberfläche: überall Schimmel!

Die Expertin erklärt, dass das Brot eine natürliche Feuchtigkeit habe, die auch in der Plastiktüte entweicht. Allerdings kann die Feuchtigkeit nicht aus der Tüte heraus. Sie hat zwar ein paar Luftlöcher, aber die Feuchtigkeit wird so darin gehalten, dass das Brot von der Oberfläche her auch feucht wird. Das sei der ideale Nährboden für Schimmel.

Das genaue Gegenteil ist bei der Papiertüte eingetreten. Hier ist nach vier Tagen das Brot steinhart. Die Feuchtigkeit ist raus, Schneiden unmöglich.

Für die übrigen Kandidaten läuft die Zeit weiter. Drei Kästen und eine Tüte, der "Brotsafe" vom Bäcker, sind noch dabei.



Steinhartes Brot lässt sich kaum schneiden



Der Meisterbäcker und seine Geheimnisse

Felix Remmele muss sich nicht um Aufbewahrung kümmern. Die Brote in seiner Bäckerei werden am frühen Morgen gebacken und sind am Abend meist weg. Außerdem lagern die Zutaten bei ihm an einem besonders sicheren Ort: Im Tresorraum der ehemaligen Landeszentralbank. Hier ist die Bäckerei vor fünf Jahren eingezogen. Auch das Mehl liegt gut geschützt, hinter meterdicken Mauern tief in der Erde im Atombunker der Bank. Ein optimaler Ort für die Bäckerei.

Der Europameister der Bäcker erklärt, dass durch den Keller immer eine konstante Temperatur von achtzehn Grad Celsius herrsche. Das bedeutet, das Mehl sei keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt. Für das Mehl seien das ideale Lagerbedingungen. Außerdem könne durch den abgeriegelten Bereich im Bunker auch Ungezieferfreiheit garantiert werden.

In der Bäckerei bei Felix Remmele läuft der Verkauf. Vor allem das Schwabenbrot ist bei seinen Kunden beliebt. Außerdem gibt es hier das "Meisterbrötchen", eine Kreation von Felix Remmele. Damit hat er seinen Titel gewonnen. Das besondere daran sei die Herstellungsweise. Aber die ist natürlich sein Geheimnis. Vorm Austrocknen ist aber auch sein Meisterbrötchen nicht gefeit.

Übrigens: Helle Brötchen und Brot halten generell kürzer als dunkles.

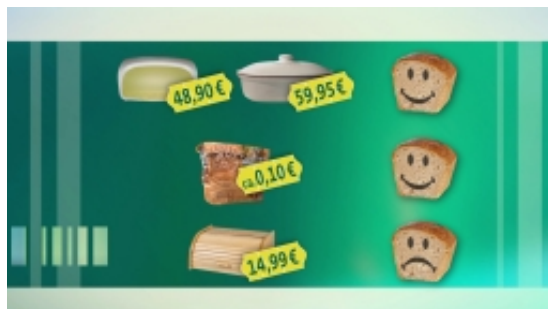
Das Testende

Bei unseren Testbrotten ist inzwischen eine Woche vergangen und von den Broten gehen weitere zwei aus dem Rennen: Das im "Brotsafe" und das aus dem schicken Edelstahlkasten. Enttäuschend! Denn mit rund 50 Euro ist er einer der teuren im Test. Doch beide Brote sind inzwischen steinhart.

Zwei Brote halten jedoch weiter durch: Das im Römertopf und das im der "Brotmax".

Sonja Werner vom Institut für Lebensmittelanalytik erläutert, dass beide Brotkästen ein sehr gutes Gleichgewicht herstellen, so dass die Feuchtigkeit im Brot bleibt. Gleichzeitig führen sie die Feuchtigkeit, die doch noch entweicht, so ab, dass erstmal kein Schimmel entsteht. Nach zehn Tagen war jedoch trotzdem ein wenig Schimmelbefall festzustellen.

Fazit



Klare Favoriten sind die teuren Kästen



Im "Brotmax" von Tupper und im Römertopf hat sich das Brot eineinhalb Wochen gehalten. Allerdings sind beide recht teuer.

Deutlich günstiger: Der "Brotsafe" vom Bäcker. Darin war das Brot immerhin sieben Tage haltbar.

Enttäuscht waren die Tester im Labor vom Ikea-Kasten. Der starke Holzgeruch hat das Brot nach wenigen Tagen ungenießbar werden lassen.

Übrigens: Wer sein Brot an der frischen Luft liegen lässt, sollte sich mit dem Essen beeilen. Nach vier Tagen war es so hart, dass man es nicht mehr schneiden konnte.

Der Kühlschrank ist ebenfalls kein guter Aufbewahrungsort,

denn bei niedrigen Temperaturen verliert das Brot besonders schnell seine Feuchtigkeit.

➔ **Wie gesund ist Vollkorn?**

[mehr bei SWR Odysso]

➔ **Brot und Kleingebäck**

Broschüre des aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, 2008, 2,50 Euro zzgl. Versand

➔ **Brot, Backwaren, Getreide**

Themenspezial auf der Webseite von Stiftung Warentest

➔ **Brot: Vom Acker bis zum Teller**

Webseite des aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.



Brotkästen im Test

Wo bleiben Backwaren am längsten frisch?

Nirgendwo gibt es so viele Brotsorten wie in Deutschland. Doch wie lagert man Backwaren am besten? Manch einer schwört auf den Metallbehälter, andere setzen auf den Holzkasten. Oder reicht eine einfache Plastiktüte? MARKTCHECK macht den Test: Welcher Brotkasten hält am längsten frisch und knackig?

Marktcheck, 13.9.2012 | 6:50 min

Letzte Änderung am: 13.09.2012, 21.00 Uhr

URL: <http://www.swr.de/marktcheck/gesundheit-ernaehrung/brotkaesten-test/-/id=2248976/nid=2248976/did=10138450/qgop9y/index.html>

Der SWR ist Mitglied der ARD 

© SWR 2013