

# Pflege eines Holzschneidebretts

## Holz

Um ganz am Anfang zu beginnen: Holz ist ein Naturprodukt. Das heißt, die Natur hat ihm eine wunderschöne Maserung verliehen. Es bedeutet auch, dass Holz einige eigenwillige, sprich: natürliche, Eigenschaften aufweist. Holz, bzw. ein Holzschneidbrett "arbeitet" nämlich. Damit meinen wir jetzt nicht, dass auf dem Brett geschnitten wird, obwohl es natürlich dafür gedacht ist. Mit "arbeiten" wird gemeint, dass das Naturmaterial Holz und damit das Schneidbrett den Einflüssen von Feuchtigkeit und Temperatur unterliegt und sich somit ausdehnt oder schrumpft. Holz lebt. Und daher können Risse und Spalten entstehen. Ganz abgesehen von der Tatsache, dass Risse und Spalten dem Aussehen des Schneidbretts ästhetisch nicht unbedingt zuträglich sind, können sich in ihnen auch sehr leicht Bakterien festsetzen. Diese Folgen des "Arbeitens" sollten daher tunlichst verhindert werden.

## Antibakterielle Wirkung

Häufig heißt es, dass Schneidbretter aus Holz nicht hygienisch sind. Das stimmt in Wirklichkeit nicht. Wird auf einem Brett geschnitten, entstehen Kerben und Furchen, und in diesen nisten sich Bakterien ein. Es ist vielmehr so, dass bei einem Kunststoffbrett die Kerben, die beim Schneiden entstehen, Schmutz und Reste (teilweise) umschließen. Man kann das Brett natürlich gut abwaschen, aber die Wahrscheinlichkeit besteht, dass man nicht alle Reste aus den Kerben entfernen kann. Ein Holzschneidbrett dagegen schließt den Schmutz nicht ein, sondern es öffnet beim Reinigen die Oberflächenporen. Schmutz und Reste lassen sich daher restlos aus den Furchen und Kerben entfernen. Dabei wird man von einem "natürlichen" Helfern unterstützt: Das im Holz anwesende Tannin hilft, einen großen Teil der anwesenden Bakterien abzutöten.

## Nach dem Gebrauch reinigen

Falls Du ein Holzschneidbrett verwendest, solltest Du es am besten nach dem Gebrauch kurz abspülen und mit einer Spülbürste oder einem Spültuch reinigen. Spülmittel ist nicht immer nötig, jedoch nach dem Schneiden von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sehr empfehlenswert. Sorge dafür, dass Du das Schneidbrett richtig abtrocknest. Durch feuchte Aufbewahrung beginnt das Holz zu arbeiten. Die Arbeitsmoral von Holz ist natürlich bewundernswert, aber bei einem Schneidbrett wird dieser Übereifer nicht unbedingt geschätzt. Nach dem Trocknen sollte das Brett am Besten aufrecht aufbewahrt werden.

## Darf ein Holzschneidbrett in die Spülmaschine?

Ein Holzschneidbrett sieht eine Spülmaschine am liebsten von außen. Eine Reinigung in derselbigen ist Misshandlung. Das Brett wird in einer Spülmaschine komplett durchnässt und erhitzt, um anschließend wieder schnell getrocknet und abgekühlt zu werden. Diese

Behandlung schreit nach Rissen! Und dann haben wir den "reizenden" Inhalt der Spülmaschinentabs noch gar nicht erwähnt...

## Holzschneidbrett Buttern

Neben der Reinigung des Bretts ist es auch wichtig, das Holz in Topkondition zu halten. Wir müssen das Holz dazu nicht auf eine Rennbahn jagen, mit etwas Holz-Butter kann man bereits eine ganze Menge erreichen. Wenn das Holz mit Holz-Butter gut eingerieben ist, schließen sich seine Poren und bilden eine schützende, versiegelnde Schicht. Zum Buttern eines Holzschneidbretts verwendet man am besten Holz-Butter von Renuwell. Bitte verwende kein Olivenöl, da dies dafür sorgt, dass das Brett klebt und ranzig riecht. Es wäre schade um das schöne Holzschneidbrett.

## Großes Pflegeprogramm

Wie bei einem Auto ist auch bei einem Holzschneidbrett in gewissen Intervallen ein umfassendes Pflegeprogramm erforderlich. Nur so behält das Brett sein gutes Aussehen, und man wird lange Freude an seinem Schneidbrett haben. Bevor Du das Schneidbrett mit Holz-Butter behandelst, ist der erste Schritt die richtige Reinigung des Bretts. Hierzu sollte man das Brett mit Zitronensaft einreiben. Anschließend streut man (Meer)Salz darauf und nimmt es mit Küchenpapier oder einen sauberen Spüllappen ab, um damit das Salz mit dem Saft über das Brett zu reiben. Lass die Mischung eine Viertelstunde einziehen. Damit wird Dein Schneidbrett blitzsauber. Spüle das Brett nun gut ab und trockne es mit einem sauberen und trockenen Geschirrtuch ab. Wichtig ist, dass das Brett wirklich gut trocken ist, denn so wird die Holz-Butter besser aufgenommen.

Das Brett ist jetzt bereit zum Einbuttern. Reibe die Holz-Butter mit einem sauberen (Fusselfrei) z.B. Baumwoll-Küchentuch mit gleichmäßigen Bewegungen auf das Brett ein. Lasse die Holz-Butter in aller Ruhe einwirken, und gebe dem Schneidbrett die Zeit ( 2-3 Stunden ), die Butter aufzunehmen, bevor es wieder benutzt wird.

## Die kleine Pflege zwischendurch

Dieser ganze Prozess, gute Reinigung mit Säure und Salz inbegriffen, sollte (abhängig von der Gebrauchshäufigkeit) alle zwei bis vier Monate erfolgen. Zwischendurch kann man das Schneidbrett ganz normal abwaschen und trocknen (so wie nach jedem Gebrauch) und anschließend mit Holzbutter behandeln. So sorgst Du auch zwischen den "großen Pflegeprogrammen" für einen Topzustand Deines Bretts. Je nachdem, wie häufig Du Dein Schneidbrett benutzt, sollte ein Einbuttern jede Woche oder jeden Monat erfolgen. Wenn sich das Brett ausgetrocknet anfühlt, wird es Zeit für eine neue Schicht Holz-Butter.

## Schneidbrett fürs Leben

Wenn man sein Holzschneidbrett auf diese Weise regelmäßig und liebevoll mit Holz-Butter behandelt, wird man lange Freude an dem Brett haben.