

EXKLUSIVE WOHNWELTEN

DAS INTERIEUR- UND LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR DIE REGION



In bester Ordnung

Warum Aufräumen glücklich macht und
nicht Verzicht bedeutet

VERY PERI
Die Pantone-Farbe
des Jahres

HELFERLEIN
Vorratshaltung
in der Küche

ZU BESUCH BEI ...
Interieur-Designerin
Andrea Berenfeld

Vollbepackt mit Tüten und Taschen steht am Ende des Einkaufs

die Frage: Wohin mit den Bananen? Wohin mit den Tomaten und dem Brot? Egal ob in der Küche nur Platz für einen kleinen Schrank ist oder ein ganzer Kellerraum für die Vorratshaltung genutzt werden kann – jedes Lebensmittel hat andere Ansprüche an seine Lagerung. Wer einmal weiß, worauf es ankommt, behält garantiert den Überblick.

Die Hauptrolle in den Vorratshaltungen spielen die richtigen Behälter. Sie schützen unter anderem vor Licht, Luft und Feuchtigkeit, welche die Haltbarkeit von Lebensmitteln beeinträchtigen können. Auch der Befall mit Bakterien und Fremdgeschmack können so verhindert werden. Denn wer wünscht sich in seinem lieblichen Früchtetee schon eine Knoblauchnote?!

Dosen aus lackiertem Weißblech oder Glas sind ein Blickfang in jedem Regal.

Die Bandbreite an verwendeten Materialien kennt kaum Grenzen: Es gibt Behälter aus Glas, Holz, Metall, Keramik und Kunststoffen. Auch Stoffbeutel sowie Wachspapier und -tücher können zum Einsatz kommen. Dosen und Schalen aus Marmor oder Terrazzo bringen den besonderen Look in die Küche, während klare Plastikbehälter und Gläser ihren Inhalt auf einen Blick offenbaren. Offene und geschlossene Kisten aus Holz – zum Beispiel aus Olive, Buchenholz oder Bambus – bekommen mit der Zeit ihre ganz eigene Patina. Auch Körbe aus Draht, Stoff oder Naturmaterialien können das Ensemble ergänzen. Doch nicht nur die Optik spielt bei der Auswahl eine Rolle, denn jedes Material hat seine Vor- und Nachteile.

GLATTE OBERFLÄCHEN UND RAUE SEELEN

Einen Schrank oder eine Schublade gefüllt mit Plastikschüsseln und Brotdosen aus Kunststoffen gibt es in (fast) jedem Haushalt. Sie sind leicht zu reinigen, unempfindlich gegenüber Stößen und vergleichsweise günstig in der Anschaffung. Vielseitig in ihrer Erscheinung – es gibt sie in allen möglichen Farben, Formen und Dimensionen – eignen sie sich für allerlei Zwecke. Egal ob nasse oder trockene Lebensmittel, bei Raumtemperatur, im Kühlschrank oder im Tiefkühlfach – die Vorratsdose aus Plastik macht das mit. Allerdings neigen Kunststoffe dazu, Farben und Gerüche anzunehmen. Außerdem können sie Weichmacher enthalten und werden mit der Zeit spröde.



Dagegen können Dosen und Schalen aus Glas, glasiertem Ton und Keramik praktisch ewig verwendet werden. Wenn sie nicht bei einem Sturz oder größeren Temperaturschwankungen zerbrechen. Auch Edelstahl überzeugt mit seiner langen Haltbarkeit. Allerdings kann dieser bis zu 14 Prozent Nickel enthalten, der die Säurebeständigkeit erhöht. Wer als Allergiker auf Nummer sicher gehen möchte, wählt Behälter aus nickelfreiem Edelstahl oder bewahrt in ihnen keine sauren Lebensmittel auf – dazu gehören beispielsweise Salate mit Essigdressing, aber auch Tomatensaucen oder Obstkompott.

ERLAUBT IST, WAS GEFÄLLT – UND PASST

Wer es einheitlich mag, investiert in Sets, die nicht nur farblich aufeinander abgestimmt und deshalb besonders schön fürs Auge sind, sondern zudem Platz sparen. Beispielsweise rechteckige Behälter, die jeden Zentimeter in Schubladen und schmalen Apothekerschränken ausfüllen. Für die Aufbewahrung im Schrank können für die bessere Übersicht transparente Behälter zum Einsatz kommen – das gibt einen schnellen Blick auf den Inhalt und hilft, die Übersicht zu behalten.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und gegebenenfalls die Zubereitungsempfehlung können einfach aus der originalen Packung ausgeschnitten und mit etwas Klebeband an der Vorratsdose oder an einer passenden Stelle im Schrank befestigt werden. Backzutaten, die in Tütchen verpackt sind, lassen sich ungeöffnet in kleinen Boxen und Schachteln ordentlich zusammenstellen.

KÜHLES MATERIAL FÜR EMPFINDLICHEN INHALT

Kenner wissen: Tee ist nicht gleich Tee. Für den gemütlichen Ausklang des Tages darf es auch mal die edle Mischung aus dem Fachhandel sein. Damit sich diese gut hält, lohnt sich die Anschaffung von blick- und luftdichten Dosen. Denn Tee wird am besten dunkel gelagert. Licht, insbesondere Sonnenlicht, kann die Haltbarkeit und Aromen beeinträchtigen. Deshalb gehört Tee gut verpackt in den geschlossenen Schrank – in dem ansonsten nichts gelagert wird, das stark riecht oder ein intensives Aroma hat und den feinen Geschmack beeinträchtigen könnte. Gewürze und Kaffee stehen möglichst an einem anderen Ort, auch wenn sie sonst ähnliche Ansprüche an ihre Lagerung haben. Auch Gewürze halten sich am besten, wenn sie geschützt vor Sonnenlicht sind.

Passende Dosen und Behälter sind aus Metall, Porzellan oder lackiertem Glas gefertigt. Denn egal wie intensiv ihr Inhalt riecht oder schmeckt – sie nehmen dies nicht an. Nach einer gründlichen Reinigung mit heißem Wasser und Spülmittel sind sie frisch für die nächste Portion. Ob ein Modell mit Bügelverschluss oder dichtender Gummilippe gewählt wird, ist dem persönlichen Geschmack überlassen. Mit schönen Labels versehen bleibt es übersichtlich und beim Kochen ist alles schnell zur Hand.

*Für Tee und Kaffee gilt:
Luftdichte Dosen helfen
dabei, Oxidationsprozesse
zu verlangsamen und das
Aroma lange zu bewahren.*



Bei der Wahl des richtigen Aufbewahrungsortes ist zu beachten, dass Tee und Gewürze nicht feucht werden dürfen. Andernfalls können sie verklumpen oder schimmeln. Der Kühlschrank und das früher oft über dem Herd angebrachte Regal fallen daher raus. Auch der Platz rund um Wasserkocher und Kaffeemaschine ist für unempfindliches Zubehör wie Filter, Siebe oder die Lieblingstasse reserviert.

AUCH KAFFEE MAG ES BLICKDICHT

Ähnlich verhält es sich mit Kaffee. Nahe an der Kaffeemaschine steht er zwar praktisch, doch nicht immer ideal. Egal ob Kaffeebohnen oder gemahlenes Kaffeepulver lohnt sich die Anschaffung von lichtundurchlässigen, luftdichten Gefäßen, die an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Teilweise gibt es Dosen, die auf die Maße einer handelsüblichen Vakuumverpackung abgestimmt sind – dann entfällt das umständliche Umfüllen, denn die Packung kann direkt in der Aromadose verschwinden. Wichtig ist der luftdichte Abschluss, der für einen langen Erhalt des Aromas sorgt.

Entgegen einer früheren Annahme gehört Kaffee nicht in den Kühlschrank. Er mag es zwar kühl, doch die dort vorherrschende Feuchtigkeit ist eher schädlich. Außerdem nimmt nicht nur der Kaffee Gerüche von anderen Lebensmitteln an, er kann auch seinen Geschmack auf andere Lebensmittel übertragen und sie damit verderben.

MEHL UND BROT LIEBEN ES TROCKEN

Getrocknete und gemahlene Lebensmittel wie Mehl, Zucker oder Reis halten sich in einer trockenen, luftdichten Umgebung am besten. Besonders Vollkornprodukte verlieren sonst schnell an Geschmack und zudem die enthaltenen, wertvollen Vitamine. Vorratsbehälter aus Glas oder Keramik schützen dabei zusätzlich vor dem Befall mit Lebensmittelschädlingen, wenn der Deckel dicht ist. Auch Kunststoffbehälter können zum Einsatz kommen.

Brot dagegen hat nichts gegen einen großen Auftritt und hält sich, ungeschnitten, ganz ohne Behälter mehrere Tage. Ein leichter Beutel aus Naturfasern, eine Holzbox oder ein Keramiktopf mit lockerer Abdeckung bieten zusätzlichen Schutz. Wichtig ist, dass der Behälter luftdurchlässig ist und Feuchtigkeit entweichen kann – sonst droht Schimmel.



OBEN: Quadratische Container sind nützlich, um den Platz in Schubladen optimal auszunutzen.



UNTEN: Brot mag es luftig.

Wichtig für größere Vorräte in den Verkaufsverpackungen aus Papier oder Jutebeuteln: Regelmäßige Kontrollen auf Larven oder Gespinste von Schädlingen, wie der Lebensmittelmotte. Auch Klebefallen können einen Aufschluss darüber geben, ob das eigene Lager befallen ist. Die regelmäßige Reinigung von Behältern, Schränken und Regalen hilft, die ungeliebten Gäste schnell zu entdecken und ihnen den Einzug gar nicht erst zu ermöglichen. Essigwasser und ein heißer Föhn helfen dabei, in Ritzen versteckte Eier unschädlich zu machen.



Mit Aktivkohlefiltern für das Gemüsefach oder in den Deckeln von Aufbewahrungsboxen kann die Haltbarkeit von Gemüse verlängert werden.



Tipp für Kräuter-Liebhaber:

Wer gerne frische Kräuter im Bund kauft, kann sie wie einen Blumenstrauß in etwas Wasser stellen oder in ein feuchtes Tuch einschlagen. So bleiben sie länger frisch und haltbar. Aber keine Regel ohne Ausnahme, denn Kräuter mit hohlen Halmen – wie Schnittlauch – saugen sich bisweilen voll mit Wasser und verlieren ihren Biss.

GUT GEKÜHLT

Bei frischem Gemüse und Kräutern schneiden sich die Geister, ob sie in den Kühlschrank gehören oder nicht. Eine der Faustregeln: Exotisches Obst aus wärmeren Ländern, wie etwa die Banane, verträgt Kälte nicht so gut und bleibt besser draußen. In einer zur Küche passenden Schale oder Etagerie lädt es dagegen direkt zum Zugreifen ein. Heimisches Gemüse hingegen hält sich im Kühlschrank über mehrere Tage frisch.

Doch aufgepasst, wenn Äpfel in der Nähe sind: Sie gehören zu den Früchten, die besonders viel des Reifegases Ethylen produzieren und damit die Haltbarkeit von empfindlichem Blattgemüse wie Eisbergsalat, Pak Choi oder frischem Spinat beeinträchtigen. Einfache Abhilfe verschaffen spezielle Gemüseboxen mit Aktivkohlefilter. Das Gas bleibt draußen und das Gemüse länger frisch. Alternativ gibt es Aktivkohlefilter, die mit ins Gemüsefach gelegt werden.

Während Eier im Laden ohne Kühlung aufbewahrt werden, sollten sie daheim in den Kühlschrank. Denn der Schutz ihrer natürlichen Verpackung besteht nicht nur aus der kalkhaltigen Schale, sondern auch aus einer dünnen Haut im Inneren. Mit der Zeit verliert diese ihre Feuchtigkeit und wird durchlässig für Bakterien, die Aufbewahrung im Kühlschrank verlangsamt den Prozess. Dass es im Vorfeld keine Kühlung gibt, ist nicht schlimm. Ihre natürliche Verpackung ist sicher und dauerhaft genug, um den empfindlichen Inhalt drei bis vier Wochen zu schützen. Die Reise aus dem Stall bis in die heimische Küche dauert nur wenige Tage.

GUT GEWICKELT

Auch fertiger Aufschnitt, Käse und Fleisch bleibt im Kühlschrank länger frisch. Neben Frischhaltedosen aus Kunststoff, Edelstahl oder Glas gibt es dafür mittlerweile auch eine breite Auswahl an Wachstüchern: Mit Bienenwachs und Jojobaöl behandelte bunte Baumwolltücher, die wie Frischhaltefolie verwendet werden. Und das immer wieder, denn sie lassen sich mit kaltem, klarem Wasser reinigen. Dem Bienenwachs wird eine antibakterielle Wirkung nachgesagt und durch die Gewebestruktur kann Kondenswasser besser entweichen – Schimmel hat so kaum noch eine Chance. Bei guter Pflege halten sich die Tücher bis zu zwei Jahre.

Ob Aufschnitt und angebrochene Lebensmittel in Vorratsdosen aufbewahrt oder in Wachstücher eingeschlagen werden, ist manchmal eine Frage des persönlichen Geschmacks. Sicher ist: Richtig aufbewahrt halten sich Lebensmittel länger. Und wenn das Drumherum hübsch aussieht, macht der gedeckte Tisch noch mehr Spaß.

