

Schneidebretter in der Küche – was ist besser, Plastik, Holz oder Glas?

Studien haben gezeigt, dass Holzschneidebretter genauso hygienisch sein können, wie die Plastikvariante. Entscheidender Faktor ist die richtige Reinigung.

Plastikbretter wäscht man am besten bei hoher Temperatur in der Abwaschmaschine. Durch die Hitze werden Bakterien abgetötet.

Holzschneidebretter können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden kann. Daher ist eine gründliche Reinigung mit heissem Wasser, Spülmittel und einer sauberen Bürste wichtig. Anschliessend spült man das Holzschneidebrett mit klarem Wasser nach und lässt es rasch trocknen. Im Holz wirken Gerbsäuren antibakteriell und töten Keime ab. Ausserdem kann Holz quellen und kleine Schnitte verschliessen sich beim Trocknen wieder. Bei grösseren Schnittrillen oder Verfärbungen können Holzbretter abgeschliffen werden. So wird die Oberfläche wieder glatt und lässt sich besser reinigen.

Schneidebretter aus Glas oder Stein sind leicht zu reinigen. Auf der harten Oberfläche werden die Küchenmesser jedoch schnell stumpf.

Wichtig bei allen Arten von Schneidebrettern ist, sie gut trocknen zu lassen und nicht zu dicht aneinander stapeln. Bei tiefen Schnittrillen sollte das Brett ersetzt oder abgeschliffen werden, da sich dort sonst Bakterien ansammeln.

Aus hygienischer Sicht spricht also nichts gegen die Verwendung von Holzbrettern im privaten Haushalt, solange sie gut gereinigt werden. In Bezug auf die Nachhaltigkeit ist das Holzbrett klar zu favorisieren.