

**Frage: Wie lange hält ein Brot?**

Die (richtige) Aufbewahrung von Brot spielt heute, da die Bäckereien täglich ihr gesamtes Sortiment an Brot, Brötchen und anderen Backwaren frisch anbieten, eine völlig andere Rolle als zu Zeiten, in denen noch mehr auf Vorrat gekauft und vor allem selbst gebacken wurde. In der häuslichen Bäckerei wurde in größeren zeitlichen Abständen (von Wochen oder gar Monaten) gebacken. Die Brote wurden auf Brothenken, -gestellen oder -regalen, vor Feuchtigkeit, Schmutz und Ungeziefer geschützt, aufbewahrt. Sie wurden dort zwar hart, schimmelten aber nicht und konnten zerkleinert und unter Zugabe von Flüssigkeit (z. B. als Brotsuppe) jederzeit verzehrt werden. Die kurzfristige Lagerung in lackierten oder emaillierten Blechdosen (Brotkapseln) wurde erst seit etwa 1900 üblich. Das Brot sollte darin zumindest für ein paar Tage frisch, d. h. weich und damit zum Aufschneiden geeignet bleiben. Generell gilt: Unverpacktes Brot hält sich gut in sauberen, trockenen und möglichst luftdichten Behältern wie Brotdosen oder Brottöpfen. Eine Aufbewahrung in einfachen Kunststoffbeuteln erfüllt jedoch den gleichen Zweck. Luftzufuhr läßt das Brot austrocknen und hart werden, schützt aber vor Schimmelbildung durch Feuchtigkeit. Verpacktes, aufgeschnittenes Brot kann meist in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Während sich der Kühlschrank für die Lagerung von Brot kaum eignet, kann der Gefrierschrank für die Vorratshaltung von Brot gut genutzt werden. Es ist dabei darauf zu achten, daß möglichst frische Ware rasch unter  $-18\text{ °C}$  eingefroren und bei Raumtemperatur langsam wieder aufgetaut wird. Will man Beeinträchtigungen durch die Lagerhaltung vermeiden, sollte man Brot nur in kleinen Mengen und dafür häufiger einkaufen. Darüber hinaus haben Bäcker in einem sehr begrenzten und streng kontrollierten Umfang die Möglichkeit, Brot (vor allem industriell hergestelltes Schnittbrot) durch den Einsatz von Stabilisatoren (Essigsäure) oder Konservierungsstoffen (Sorbinsäure) länger haltbar zu machen. Bevorzugt wird aber die Haltbarmachung durch erneutes Erhitzen des geschnittenen und verpackten Brotes (15 min. bei  $70\text{ °C}$ ).

Literaturhinweise:

Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München 1987.

Brot. AID Verbraucherdienst informiert. Herausgegeben vom Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. Bonn 1995.