Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 63 (1992)

Heft: 9

Rubrik: "Bouquet garni" - Die Seite der Küche : Küchenhygiene

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«Bouquet garni» – Die Seite der Küche

Küchenhygiene

2. Teil (1. Teil siehe Fachblatt 8/92)

Saubere Zone

Gekochte und zubereitete Speisen sollten nicht unnötig mit blossen Händen berührt werden. Wunden an den Händen sind mit einem wasserdichten Verband und Handschuhen zu bedecken.

Saure Produkte, wie Essiggurken, Cornichons oder Oliven, eignen sich besser als Garnituren als etwa Mayonnaise, Ei oder gekochtes Gemüse. Um ein hygienisch einwandfreies Endprodukt zu erhalten, verzichtet man besser auf aufwendige Garnituren, die viel Fingerspitzengefühl und entsprechenden Kontakt mit den Händen erfordern.

Für Speisen, die warmgehalten werden, muss die Lagertemperatur über 60 °C liegen, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern. Die Speisen sollten nicht länger als zwei Stunden warmgehalten werden, dies nicht nur aus hygienischer Sicht, sondern auch aus geschmacklichen Gründen und wegen der Zerstörung von Vitaminen.

Gekühlt zwischengelagerte Speisen müssen möglichst schnell auf 10 °C abgekühlt werden. Temperaturen zwischen 10 bis 60 °C begünstigen das Wachstum von Bakterien. Dieser Vorgang erfordert leistungsfähige Schnellkühleinrichtungen. Dabei ist zu beachten, dass die Speisen möglichst flach angerichtet werden, damit die Kühlung auch im Innern rasch und gleichmässig erfolgt. Wichtig ist zu wissen, dass das Bakterienwachstum während der Kühlung nur gehemmt, aber nicht verhindert wird. Deshalb müssen die Gerichte vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden. Bei den bekannten Methoden im Umluftbackofen oder mit Infrarotstrahlen erfolgt dieser Prozess innerhalb von 10 bis 30 Minuten bei Temperaturen zwischen 130 °C und 180 °C. Das Regenerieren im Mikrowellengerät birgt dagegen gewisse Risiken. Die Speisen werden vom Kern her nach aussen erhitzt. An der Oberfläche, wo sich die meisten Keime befinden, ist die Erwärmung oft nur mangelhaft. Die kurze Zeitspanne reicht zur Abtötung vegetativer Keime meist nicht aus. Deshalb ist bei der Herstellung von solchen Gerichten besonders auf eine sorgfältige Verarbeitung und eine konsequente Zwischenlagerung im Kühlschrank zu achten.

Personalschulung

Die besten Einrichtungen nützen nichts, wenn das damit arbeitende Personal nicht genügend informiert ist. Besonders wichtig ist dabei, zu vermitteln, warum die entsprechenden Massnahmen erforderlich sind. Dies ist um so bedeutungsvoller, als das Hygienerisiko dem menschlichen Auge meist verborgen bleibt. Deshalb ist der regelmässigen Information und Schulung, insbesondere auch von ungelerntem Personal, grosse Aufmerksamkeit zu schenken. In diesem Rahmen kann das Verständnis für das unsichtbare Hygieneproblem geweckt werden.

Hygienische Sicherheit ist keine einmalige Aufgabe, sondern ein täglicher Kampf – auch gegen die eigene Bequemlichkeit. Persönliche Körperpflege, saubere Kleidung und Gesundheit sind äussere Merkmale, die sich leicht kontrollieren lassen.

Hygiene beginnt bereits mit der Küchenplanung

Hygienemassnahmen setzen nicht erst bei den Arbeitsabläufen in der Küche ein, sondern beginnen bereits bei der Planung einer Grossküche. Nebst der bereits im ersten Teil dieses Berichtes erwähnten räumlichen Trennung von reiner und unreiner Zone sind viele Aspekte, wie zum Beispiel Wahl der Materialien, Standorte, Montageart, Beleuchtung usw., für die Hygiene in der Küche von grosser Bedeutung. Das Material der Einrichtungen muss mechanisch beständig und korrosionsfrei sein. Die Ausführung ist so zu gestalten, dass eine leichte Reinigung ohne «versteckte Schmutzflecken» möglich ist. Eine ausreichend helle Beleuchtung ist sowohl aus Gründen der Arbeitssicherheit als auch der Hygiene erforderlich. Durch eine entsprechende Belüftung lässt sich eine übermässige Hitzeentwicklung und Dampfkondensation, die zu unerwünschtem mikrobiellem Wachstum führen würde, vermeiden. Fussböden und Wände müssen aus wasserundurchlässigen Materialien mit einer gut zu reinigenden Oberfläche bestehen. Hier haben sich vor allem Fliesen bewährt. Fussböden sollten, damit keine Pfützen entstehen, leicht geneigt und mit abgedeckten Bodenabläufen versehen sein. Zudem ist auf rutschfestes und mechanisch stabiles Material zu achten.

Vernünftig geplante Arbeitsabläufe und Einrichtungen, die ständige Schulung der MitarbeiterInnen sowie eine regelmässige Kontrolle der Massnahmen helfen mit, Risikofaktoren zu erkennen und auszuschalten. Gerade weil Regeln für hygienisches Verhalten nur wirksam sind, wenn sie auch befolgt werden, und weil Nachlässigkeit in diesem Bereich ernsthafte Folgen haben kann, ist es wichtig, die Frage der Hygiene in Grossbetrieben als Planungs- und Kontrollproblem zu behandeln.

Quellenhinweise:

Publikation der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung, Zollikofen, Heft 64/90 «Verhütung mikrobiologischer Verunreinigungen von Nahrungsmitteln».

Broschüre «Grossküchenhygiene» 1988 des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten AID, Bonn.

Einheimische Fruchtsäfte: «Gsund und guet»

(EAV) Einheimische Fruchtsäfte sind gerade im Sommer begehrte Durstlöscher. Im Gegensatz zu herkömmlichen Süssgetränken sind sie naturrein: Ein echter Fruchtsaft darf weder Konservierungsmittel noch andere Fremdstoffe enthalten.

Apfel- und Birnensaft sind in der Schweiz die bekanntesten und preiswertesten Fruchtsäfte. Aber auch Beeren- und Traubensaft sind beliebt. Die Fruchtsäfte werden ausschliesslich auf rein physikalischem Weg haltbar gemacht (zum Beispiel Pasteurisation).

«Gsund und guet» sind Obst- und Fruchtsäfte aufgrund ihres hohen Genusswertes. Sie enthalten die wertvollen Bestandteile der entsprechenden Früchte: Vitamine, Mineralsalze, Fruchtsäuren und Fruchtzucker. Sie sättigen, bei relativ geringem Kaloriengehalt, nachhaltig und belasten die Verdauung nicht.

Das Faltblatt «Einheimische Fruchtsäfte» informiert über die einzelnen im Handel erhältlichen Fruchtsaftsorten und enthält ausserdem Rezepte für alkoholfreie Aperitifs, Bowlen und Drinks.

Bezugsadresse für Broschüre und Faltblatt:

Eidg. Alkoholverwaltung, Länggaßstrasse 31, 3000 Bern 9.

«Brandheisse Tips» zur Brandverhütung

Brandgefahren in der Küche

Von Erich Oettli

- Feuer durch kochendes Öl oder Fett breitet sich meistens schnell aus, oft verursachen Fettspritzer zudem ernsthafte Verbrennungen. Seien Sie deshalb vorsichtig, wenn Sie Öl oder Fett erhitzen.
- Verlassen Sie die Küche nicht, wenn auf einer eingeschalteten Herdplatte Fett oder Öl stehen. Kontrollieren Sie das Kochgut regelmässig, solange eine Herdplatte heiss ist.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht allein in der Küche und überwachen Sie ihre Aktivitäten.
- Kontrollieren Sie vor dem Verlassen der Wohnung, ob alle Platten abgestellt sind.
- Kommt es trotz aller Vorsicht zu einem Brand, stellen Sie als erstes die Wärmezufuhr (Strom/Gas) ab. **Brennendes Öl niemals mit Wasser löschen (Explosionsgefahr)!** Versuchen Sie, das Feuer mittels Deckel oder Löschdecke zu ersticken.
- Sind erste Löschversuche ohne Erfolg oder breitet sich das Feuer aus, verlassen Sie den Raum, schliessen Sie die Türe hinter sich und rufen Sie die Feuerwehr (Tel. Nr. 118)!

Ihre Feuerwehr

«Brandheisse Tips» zur Brandverhütung

Vorsicht beim Kleiderreinigen

Von Erich Oettli

- Wenn Sie in Ihrer Wohnung brennbare Flüssigkeiten, wie Benzin und Äther, zum Reinigen verwenden – beseitigen Sie vorher alle Zündquellen und belüften Sie die Räume gut.
- Die genannten Stoffe entwickeln unsichtbare explosive Dämpfe – eine Zigarette nach getaner Arbeit genügt zur Entzündung. Das Entfernen von Flecken deshalb nur am offenen Fenster oder besser noch auf dem Balkon vornehmen.
- Kleiderreinigung in einem ofenbeheizten Raum oder in der Nähe eines Gasdurchlauferhitzers grenzt an Selbstmord. Der beste Brandschutz besteht darin, dass Sie geeignete, ungefährliche Reinigungsmittel verwenden – fragen Sie doch den Fachmann (Drogist/Apotheker)!

Ihre Feuerwehr

Presse-Information der Eidg. Alkoholverwaltung:

Schweizer Zwetschgen: beliebt und gesund

(EAV) Ungefähr 700 000 traditionelle hochstämmige Zwetschgenbäume stehen in den einheimischen Landwirtschaftsbetrieben. Die Reifezeit dieser beliebten Steinfrucht beginnt bei den frühen Sorten Ende Juli, bei den späten dauert sie bis in den Oktober.

Die Zwetschgenproduktion ist am grössten in den klimatisch begünstigten Seegegenden, das heisst hauptsächlich im Bodensee- und Genferseegebiet, zudem auch in der Nordwestschweiz. Mit ihrem festen Fruchtfleisch eignen sich die Zwetschgen gut für den Transport und die Belieferung des Grosshandels. Die botanisch verwandten Pflaumen, Mirabellen und Reineclauden werden hauptsächlich für die Selbstversorgung und zum Teil für die lokale Vermarktung angebaut.

Zwetschgen schmecken am besten frisch, als Kuchen oder als Kompott. Tiefgekühlt oder eingemacht bereichern sie auch im Winter den Speisezettel. Die Eidg. Alkoholverwaltung fördert, gemäss ihrem volksgesundheitlichen Hauptziel, auch beim Steinobst den Frischkonsum. Die Früchte sollen möglichst nicht gebrannt werden. Aus diesem Grund gibt sie unter anderem **Broschüren mit Zwetschgenrezepten** heraus.

Zwetschgen sind reich an Nährstoffen. Sie enthalten Kalzium, Eisen und die Vitamine A, B_1, B_2 und C. 100 Gramm reife Zwetschgen liefern zirka 62 Kalorien.