

# FLEISCH RICHTIG LAGERN

## ..... Tipps fürs sichere Aufbewahren .....



### **Wie transportiere ich Fleisch nach Hause?**

Frischfleisch sollte so schnell wie möglich nach Hause in den Kühlschrank. Wenn es besonders heiss ist oder ein längerer Transportweg ansteht, empfehlen wir den Transport in einer Isolier- oder Kühltasche. Für solche Fälle lässt du das Fleisch am besten vakuumieren.



### **Wie bewahre ich Fleisch im Kühlschrank auf?**

Frischfleisch, Würste und Charcuterie gehören an den kühlfsten Ort im Kühlschrank. Das ist immer die Etage direkt über dem Gemüsefach.



### **Warum lässt sich Fleisch nicht im Tiefkühl- oder Eiswürfelfach einfrieren?**

Das Tiefkühl- oder Eiswürfelfach des Kühlschranks ist nicht leistungsfähig genug für das Einfrieren von Fleisch. Durch den zu langsamen Gefrierprozess platzen die Wasserzellen im Fleisch, was dessen Qualität erheblich mindert. Fleischwaren solltest du deshalb ausschliesslich in einer Tiefkühltruhe oder im Gefrierfach einfrieren.

# FLEISCH RICHTIG LAGERN | *Tipps fürs sichere Aufbewahren*



## Wie lange kann man Fleisch tiefkühlen?

Die Haltbarkeit von Fleisch wird im Tiefkühler markant verlängert. Am besten lagert man das Fleisch so kalt wie möglich, mindestens aber bei  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Die Haltbarkeit variiert, so ist mageres Fleisch generell länger haltbar als fetthaltiges. Genauere Auskunft über die maximale Lagerzeit von Fleisch im Tiefkühler findest du auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).



## Wie taut man Fleisch wieder auf?

Allzu rasches Auftauen von Fleisch mindert dessen Qualität und verursacht eine trockene Konsistenz.

Die schonendste und sicherste Methode ist das Auftauen im Kühlschrank. Das Fleisch sollte bei dieser Methode immer in einer Schüssel oder auf einem Teller liegen, damit austretende Flüssigkeiten nicht in den Kühlschrank laufen.



## Warum soll man Fleisch vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen?

Gibt man ein Fleischstück direkt aus dem Kühlschrank in die Pfanne, kühlt es den Pfannenboden massiv ab und es tritt übermässig viel Fleischsaft aus. Aus diesem Grund solltest du das Fleisch wenn immer möglich schon vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Grössere Stücke kannst du eine Stunde vorher herausholen; bei kleineren Stücken reichen 30 Minuten.