

In der Weihnachtsbäckerei: Die richtige Pflege für Küchenhelfer aus Holz

Kurz vor Weihnachten verwandeln sich wieder viele Küchen in große und kleine Weihnachtsbäckereien. Gemeinsam mit der ganzen Familie wird dann geknetet, ausgestochen, bepinselt und glasiert, was auf das Backblech passt. Genauso wichtig wie die Wahl der richtigen Zutaten ist auch die Wahl des richtigen Backwerkzeugs. Die Waldschutzorganisation PEFC gibt Tipps, worauf Sie beim Kauf von Küchenhelfern aus Holz achten sollten und wie Sie diese nachhaltig nutzen und pflegen.

Stuttgart, 16.11.2017. Auch wenn es beim Backen immer mehr Werkzeug aus Silikon gibt, auf einige Küchenhelfer aus Holz können Profis und Hobby-Bäcker dann doch nicht verzichten. Von der Arbeitsplatte über das Nudelholz bis zur Küchenrolle – viele unserer Küchenprodukte bestehen letztlich aus Holz. Weil Holz ein Naturprodukt ist, muss es aus vertrauenswürdigen Quellen stammen und besonders achtsam gepflegt werden. Hier ein paar Tipps der Waldschutzorganisation PEFC Deutschland e.V.:

Schneidebrett richtig reinigen

Ein großes Schneidebrett aus Holz bildet in Kombination mit etwas Mehl die perfekte Unterlage, um Plätzchenteig zu kneten. Damit das Holzschneidebrett auch nach dem Weihnachtsfest noch so schön wie vorher aussieht, sollte es nach jedem Gebrauch sorgfältig von Hand (nicht in der Spülmaschine!) gereinigt werden. Hierzu empfiehlt sich ein gründliches Abreiben mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Keime finden auf Holz keine Lebensgrundlage, da es über eine antibakterielle Wirkung verfügt. Der Grund dafür ist die natürliche Gerbsäure im Holz, die keimabtötend wirkt. Sie wird bei jeder neuen Schnittspur im Brett freigesetzt.

Intensiv-Pflege für das Nudelholz

Das Nudelholz ist wie der Kochlöffel oft aus Ahorn und das Werkzeug der ersten Wahl, wenn es darum geht, aus dem Teigklumpen eine ebene Fläche zu machen. Nach der Benutzung sollte es wie das Schneidebrett mit heißem Wasser gereinigt werden. Nach den Weihnachtsfeiertagen empfiehlt sich

zudem eine intensive Pflege mit einer selbstgemachten Mixtur aus Speiseöl und Bienenwachs. Letzteres bekommt man beim Imker oder im Reformhaus. Als Öl eignet sich insbesondere Leinöl zur Pflege. Mit Holzschutzmittel oder Möbelpolitur sollte man Küchenhelfer aus gesundheitlichen Gründen niemals behandeln, da sie in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

Hochwertiges Backpapier verwenden und richtig entsorgen

Plätzchen, Christstollen, Pfefferkuchen – wer viel backt, verbraucht meist auch viel Backpapier. Beim Einkauf sollten große und kleine Bäckermeister vor allem auf Qualität und Nachhaltigkeit achten, denn gerade günstige Backpapiere können bedenkliche Beschichtungen enthalten. Besser sind 100 Prozent chlorfreie und ungebleichte Backpapiere mit dem PEFC-Siegel. Backt man mehrere Bleche von der gleichen Plätzchensorte, lässt sich hochwertiges Backpapier in der Regel auch mehrmals verwenden. Nach dem letzten Backen muss es wegen der Beschichtung im Restmüll entsorgt werden.

Teig kneten – von Hand oder mit der Küchenmaschine?

So sehr uns moderne Multifunktions-Küchenmaschinen die Arbeit auch erleichtern, um zu spüren, wann der Teig genug geknetet wurde, eignen sich die eigenen Hände immer noch am besten. Dies ist vor allem beim Mürbeteig wichtig, bei dem man mit dem Kneten aufhören muss, wenn alle Zutaten gut miteinander verarbeitet sind. Knetet man weiter, wird der Mürbeteig brüchig und er lässt sich anschließend nicht mehr auswellen. So schweißtreibend Handarbeit auch ist, hier hat sie Vorteile. Außerdem kann man den rohen Teig zu jeder Zeit mit den Fingern abschmecken.

Ökologie und Verantwortung in der Küche

Allen Hobby-Konditoren, denen Umweltschutz und Nachhaltigkeit generell wichtig sind, achten in der Küche nicht nur auf den richtigen Umgang mit allen Küchenutensilien, sondern auch auf die kontrollierte Herkunft des Holzes. Sind Holz- und Papierprodukte mit dem PEFC-Siegel ausgezeichnet, dann unterstützt man den Schutz der Wälder. Denn PEFC steht international dafür ein, dass die Wälder nachhaltig bewirtschaftet werden.

Lust aufs Backen bekommen?

Hier ein einfaches und schnelles Rezept für leckere „Sternbäumchen“ zum Nachbacken und Naschen auf der nächsten Winterwanderung im Wald.

Zutaten für 9-10 Stück:

80g Butter, 8 Eiweiß, 200g Zucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, 120g gemahlene Haselnüsse, 160g Mehl, 10g Kakaopulver, 100g Raspelschokolade, 2-3 Esslöffel Puderzucker oder Dekorschnee. Außerdem: Backpapier für das Blech, drei verschieden große Sternausstecher, z.B. mit fünf, sieben und neun Zentimeter Durchmesser, 9-10 Zahnstocher, 18-20 bunte Sternensticker.

Und so wird's gemacht:

- 1.) Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das tiefe Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen.
- 2.) Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker und den Zitronensaft einfließen lassen. Die Nüsse, das Mehl, den Kakao, die Raspelschokolade und die noch flüssige Butter unterheben und die Masse auf dem Blech verstreichen.
- 3.) Den Teig im Backofen (Mitte) etwas 30 Minuten backen, dann stürzen und das Backpapier abziehen. Sterne in Dreiergruppen ausstechen. Mit Puderzucker oder Dekorschnee überstäuben.
- 4.) Jeweils drei verschiedene Sterne aufeinanderlegen, mit einem Spießchen zusammenstecken. Auf der Spitze zwei Sterne gegeneinander kleben.
- 5.) Die Sternbäumchen nach dem Abkühlen hübsch verpacken oder direkt genießen.

Bildmaterial:

Ein ganzer Wald in einer Küche

Viele unserer Küchenprodukte bestehen aus Holz. Tragen sie Herkunftsnachweise wie das PEFC-Siegel, stammen sie aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.



 Einkaufstüten mit dem PEFC-Logo stammen aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.	 Frühstücksbretchen fertigt man häufig aus hellen Hölzern wie Eiche, Buche oder Weißtanne.	 Arbeitsplatten bestehen aus harten Massivhölzern oder beschichteten Holzwerkstoffplatten.
 Backpapiere gibt es auch als kompostierbare Variante.	 Schneidebretter aus Kiefer oder Lärche wirken antibakteriell.	 Küchenschränke Corpus aus Spanplatte, Fronten aus edlen Echtholz furnieren.
 Küchenrollen und Servietten basieren auf Holzzellstoff.	 Kochlöffel Wie das Nudelholz ist er oft aus Ahorn geformt.	 Kaffeefilter Auch diese gibt es mit Fasern aus zertifizierten Wäldern.

PEFC

PEFC ist die größte Institution zur Sicherstellung nachhaltiger Waldbewirtschaftung durch ein unabhängiges Zertifizierungssystem. Holz und Holzprodukte mit dem PEFC-Siegel stammen nachweislich aus ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiger Forstwirtschaft.

PEFC Deutschland e.V. wurde 1999 gegründet und entwickelt die Standards und Verfahren der Zertifizierung, stellt der Öffentlichkeit Informationen bereit und vergibt die Rechte am PEFC-Logo in Deutschland. PEFC ist in Deutschland das bedeutendste Waldzertifizierungssystem: Mit 7,3 Millionen Hektar zertifizierter Waldfläche sind bereits rund zwei Drittel der deutschen Wälder PEFC-zertifiziert.

Kontakt PEFC Deutschland: Catrin Fetz | PEFC Deutschland e.V. | Tübinger Straße 15 | 70178 Stuttgart |

Tel.: 0711 / 24861820 | fetz@pefc.de | www.pefc.de