



Infopost Familientisch

In der Küche wird geschnippelt, gekocht und gespült, und am Ende schnell mit Schwamm oder Lappen über die Arbeitsfläche gewischt. Was viele nicht ahnen: Genau dort können sich Keime so richtig wohlfühlen.

Sauber sieht man nicht immer

Der Schwamm oder Lappen wird kurz ausgespült, die Küche wirkt wieder sauber. Doch das kann täuschen: Keime kann man weder riechen noch sehen.

Ein perfektes Zuhause für Keime

Keime mögen es feucht und warm. Am besten vermehren sie sich bei Temperaturen zwischen 10°C und 58°C. Gelangen zusätzlich Essensreste in den Lappen oder Schwamm, finden sie ideale Wachstumsbedingungen vor. Ihre Anzahl kann sich bereits in 20 Minuten verdoppeln. Auch wenn Schwamm oder Lappen anschließend trocknen, sterben die Keime dadurch nicht automatisch ab. Bei der nächsten Verwendung können sie erneut auf Hände, Arbeitsflächen, Geschirr oder Lebensmittel übertragen werden.

Bürste oder Lappen statt Schwamm

Schwämme bieten Keimen besonders viel Platz zum Ausbreiten. Spülbürste und Lappen sind da die bessere Wahl: hygienischer und einfach in der Spül- oder Waschmaschine zu reinigen.

Was Sie tun können

- Spüllappen nutzen, die bei 60°C waschbar sind
- Spül- und Geschirrtuch täglich wechseln
- Lappen nach Kontakt mit rohem Fleisch und Fisch oder rohen Eiern sofort austauschen

**Spüllappen
oder
Schwamm?**

Tipp

Achten Sie besonders im Sommer, wo Keime bei hohen Außentemperaturen leichtes Spiel haben, auf eine gute Küchenhygiene!

i

Hier gibt's weitere Infos zur Hygiene in der Küche





Rezeptidee

Bohnen- Räuchertofu- Creme



Foto: Canva/ildipapp



Zutaten für 4 Portionen

- 150 g Kidneybohnen (Glas/Dose)
- 150 g Räuchertofu
- 30 g Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Majoran
- 1 TL Sojasoße
- 1 EL Petersilie
- Jodsalz & Pfeffer

Zubereitung

1. Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen
2. Tofu und Zwiebel würfeln
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Tofu anschwitzen
4. Majoran zugeben und kurz anbraten, bis es duftet
5. Sojasoße und Petersilie hinzufügen
6. Alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und pürieren
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

.... schmeckt wie Leberwurst!

Tipp

Durch die Sojasoße wird weniger Salz benötigt!

Für noch mehr Würze kann ½ TL Senf hinzugefügt werden.