



## **Merkblatt für unsere Kunden zum Frischfleisch transportieren**

Das Frischfleisch soll sich während dem Transport nicht erwärmen.

Zur Kühlung im Auto tragen bei: Isolierbehälter wie Kühltaschen, Woldecken sowie Gefrierelemente oder PET-Flaschen, die zu 2/3 mit Wasser gefüllt und eingefroren wurden.

Im Transportbehälter sollte das Fleisch nicht zu hoch übereinandergestapelt werden, da sonst zarte Stücke zu starkem Druck ausgesetzt sind.

## **Frischfleisch im Kühlschrank lagern**

Vakuumiertes Fleisch kann bis zu 2 Wochen bei 2 bis 4 °C gelagert werden (Hackfleisch nur 1 – 2 Tage).

Dabei gilt, je grösser und je dicker die Verpackung ist, desto länger ist die Lagerung im Kühlschrank möglich.

Achtung: die Kühlschranktemperatur beträgt oft nur 5 – 8 °C, was die Lagerdauer verkürzt.

## **Fleisch einfrieren**

Fleisch ist ein Nahrungsmittel, das sich sehr gut zum Tiefgefrieren eignet. Jede Portion wird vor dem Tiefkühlen den Vorschriften entsprechend beschriftet.

Fleisch muss so schnell wie möglich durchfrieren, da sich sonst zu grosse Kristalle in den Zellen bilden, welche die Zellwände beschädigen. Beim Auftauen verliert dann das Fleisch sehr viel Saft.

Müssen grössere Mengen auf einmal eingefroren werden, vorgängig Schock-, Super- oder Schnellgefrierung beim Tiefkühler einschalten. Je fester und luftdichter tiefgekühltes Fleisch verpackt, desto weniger kann es austrocknen.

Die Fleischpackungen im Tiefkühler ausbreiten, möglichst nur eine Schicht, und portionenweise einfrieren, damit die Temperatur im Tiefkühler nicht zu stark ansteigt. Wenn eine Schicht gefroren ist (je nach Dicke 3 bis 5 Std.), «beiseite» räumen und die nächste Schicht einfrieren. Zuerst das Hackfleisch einfrieren, dann das Geschnetzelte.

Vakuumierte Bratenstücke und alle Kurzbratstücke können problemlos mehrere Tage im Kühlschrank zwischengelagert werden.

Je fetter und kleiner geschnitten das Fleisch ist, desto weniger lang ist es haltbar.

Fett wird auch bei sehr tiefen Temperaturen mit der Zeit ranzig.



## Empfohlenen Fristen für die Lagerung im Tiefkühler:

	Art	Lagerzeit
Fleisch	Kalb	6-8 Monate
	Rind	10-12 Monate
	Lamm	6-8 Monate
	Schwein	4-7 Monate
	Truten	8-10 Monate
Hackfleisch		3-5 Monate
Wurstwaren		2-3 Monate
Innereien		1-2 Monate

Lagertemperatur im Tiefkühler: -18 °C bis -21 °C

Werfen Sie nichts einfach fort, auch wenn es schon länger als empfohlen im Tiefkühler liegt. Entscheiden Sie mit gesundem Menschenverstand. Prüfen Sie die Lebensmittel mit Augen, Nase, Tasten. Probieren Sie allenfalls ein kleines Stück. Schneiden Sie verdächtige Stellen weg (z.B. Stellen mit Gefrierbrand).

Wird die Ware nach dem Auftauen sauber verarbeitet und direkt verwertet, besteht kein gesundheitliches Risiko. Mikro-biologisch betrachtet, verändert sich bei minus 18 Grad Celsius nichts mehr. Chemische Prozesse («ranzig werden») gehen jedoch weiter. Darunter kann allenfalls der Genuss leiden.

### Fleisch auftauen

Genauso wichtig wie das Einfrieren ist das fachgerechte Auftauen. Was schnell auftaut, verliert auch mehr Fleischsaft.

Tiefgekühltes Fleisch soll grundsätzlich im Kühlschrank aufgetaut werden. Je nach Grösse des Stücks dauert dies 12 bis 24 Stunden. Notfalls kann ein Fleischstück, in der Verpackung, im kalten Wasser aufgetaut werden. Auf keinen Fall aber sollte Fleisch gefroren gebraten oder geschmort werden, auch nicht, wie das bei Steaks oder Schnitzeln manchmal empfohlen wird. Das Auftauen im Mikrowellengerät ist aus Qualitätsgründen nicht zu empfehlen.

Aufgetautes Fleisch nicht wieder einfrieren, da sonst der Saftverlust zu hoch wird. Dadurch wird das Fleisch trocken. Fleisch kochen oder braten und dann wieder einfrieren.