

Merkblatt für unsere Kunden

Frischfleisch transportieren

Das Frischfleisch soll sich während dem Transport nicht erwärmen. Zur Kühlung im Auto tragen bei: Isolierbehälter wie Kühltaschen, Woldecken sowie Gefriererelemente oder PET-Flaschen, die zu 2/3 mit Wasser gefüllt und eingefroren wurden.

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

Frischfleisch im Kühlschrank lagern

Vakuuiertes 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. Vakuuierte 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.

Lagerzeit der Fleischstücke (Rindfleisch) im Tiefkühler

Braten	12 Monate
Siedfleisch	10 – 12 Monate
Filet, Entrecôte, Steak	12 Monate
Plätzli	12 Monate
Hackfleisch	3 – 4 Monate
Ragout	12 Monate
Geschnetzeltes	10 – 12 Monate
Haxe	8 Monate
Bratwürste	6 Monate
Innereien	3 – 4 Monate

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

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.