

## So pflegen Sie Ihr Schneidebrett aus Holz!

Unsere Jack&Lucy Bretter sind immer „vorgeölt“. Das bedeutet, sie bekommen eine einmalige Behandlung mit unserem lebensmittelechten Hartöl. Diese kann man als offenporige „Grundierung“ bezeichnen. Das Holz wird durch das Öl nicht wirklich versiegelt, die Oberfläche bleibt, im Gegensatz zu einer lackierten Oberfläche, diffusionsoffen. Kommt das einmalig geölte Brett mit Wasser, oder speziell warmem Wasser oder Wasser und Hitze (Wasserdampf zum Beispiel) in Berührung, stellen sich die Holzporen auf. Dadurch kann das Brett zunächst rau wirken.

Benutzt Du das Brett in der Folgezeit ganz normal weiter, also schneidest Du darauf, schrubbst es ab mit der Bürste oder auch der rauen Seite vom Spülschwamm wird das Brett quasi geschliffen und die Poren werden wieder geglättet. Dann ölst Du es ab und zu mit einem lebensmittelechten Hartöl, Deinem Speiseöl oder der Renuwell Holzbutter ein, lässt das aufgetragene Pflegemittel ca. 20 Minuten einwirken und rubbelst oder polierst es mit einem trockenen Baumwolltuch ab, ähnlich wie Du Deine Schuhe nach dem Putzen polierst. Lass das Brett nach diesem Vorgang über Nacht stehen und es ist am nächsten Tag wieder frisch und glatt.

Je mehr Pflege Du Deinem Brett zu teil werden lässt, umso gesättigter und geschmeidiger wird die Oberfläche sein. Der Effekt der sich-aufstellenden-Poren wird aber auch ohne besondere Pflege, innerhalb kurzer Zeit verschwinden und dann auch nur noch auftreten, wenn das Wasser zu heiß ist, oder es Wasserdampf ausgesetzt ist.

Grundsätzlich kann das neue Brett auch vor dem ersten Arbeitseinsatz geölt oder gebuttert werden, aber dann solltest Du es über Nacht stehen lassen und erst am nächsten Tag benutzen.



## Schneidbretter aus Eiche und rostende Klingen

Küchenmesser mit Klingen aus Carbonstahl, also rostende Klingen, oder insgesamt **rostendes Metall hinterlassen – in Verbindung mit Feuchtigkeit – irreversible schwarze Spuren auf Ihren Eichenbrettern**. Die Gerbsäure reagiert dem Eisen und bildet mit dem Wasser tatsächlich eine Art schwarzer Tinte. Das dauert natürlich einen Augenblick und wenn direkt nach dem Schneiden das Brett gründlich gereinigt wird, kann es auch sein, dass nichts passiert. Aber ich möchte zumindest darauf hinweisen.

Noch ein interessantes Phänomen aus der Welt der Chemiebaukästen gibt es bei der Kombination von Eichenbrettern und Stinkekäse! Die einen lieben sie – für die anderen sind sie der Untergang der Abendländischen Kultur. Kräftige gereifte Käsesorten sind aber fester Bestandteil der meisten Käseplatten. **Wenn** jetzt ein solcher **Käse über einen längeren Zeitraum in direkten Kontakt mit einem Eichenbrett kommt, wird er einen dunklen Rand oder Abdruck hinterlassen**. Grund hierfür sind Mikroorganismen, die auf der Rinde Eiweiße und Fette zersetzen und dabei flüchtige Schwefel- und Ammoniak-Verbindungen produzieren. Diese sind zum einen für den strengen Geruch und zum anderen für die Verfärbungen des Holzes verantwortlich.

Den meisten von Euch wird Räuchereiche ein Begriff sein. Räuchereiche ist Eichenholz, das in Zelten oder Kammern mit Ammoniak begast wird. Diesen Vorgang nennt man Räuchern. Durch die Reaktion der Ammoniakgase mit der Gerbsäure bekommt das Eichenholz einen dunklen Brauntönen, dessen Intensität man mit der Räucherzeit bestimmen kann.

Du kannst Dein Eichenbrett von Jack & Lucy aber natürlich trotzdem für eine aromatische Käseplatte nutzen, indem Du entweder ein Papier unter den Stinker legst, oder ihn ganz schnell aufisst.

