

Beizen

Das Beizen wird bei Lebensmitteln zum Schutz gegen Schimmel und Bakterien eingesetzt, was zur Verlängerung der Haltbarkeit führt.

Auch Holz, Kunststoffe und andere feste Stoffe werden mit speziellen Mitteln gebeizt, um die Oberfläche zu schützen oder zu färben.

Zum Beizen von Lebensmitteln benutzt man jedoch Marinade als Beizmittel. In Marinade eingelegt werden vor allem Fleisch und Fisch. Je nach Einlagedauer dringt die Marinade dabei unterschiedlich tief in das Fleisch oder den Fisch ein. Es gibt auf diese Weise dem Stoff einen leicht veränderten Geschmack. Wenn in der Marinade beizende Stoffe wie Essig, Zitronensaft oder Wein enthalten sind, wird der marinierte Stoff konserviert.

Die Fleischreifung wird angeregt und ein Schutz gegen Bakterien aufgebaut. Auf diese Weise wird das Fleisch oder der Fisch für einen kurzen Zeitraum länger haltbar gemacht. Der Effekt der Konservierung entsteht beim Beizen durch das Eindringen der Beize in das Lebensmittel. Bei diesem Vorgang muss darauf geachtet werden, dass Fleisch oder Fisch vollständig von der Flüssigkeit umgeben sind. Das Einlegen in der Beize ist am Besten in einem geschlossenen Gefäß, das luftdicht abschließt.

Bei Fisch ist oftmals eine kurze Dauer von etwa einer Stunde ausreichend, die Beize könnte sonst auch den Zerfall des Fisches begünstigen. Denn neben dem konservierenden Effekt des Beizens führt er auch zu einer zarteren Konsistenz der Lebensmittel. Fleisch wird zart, da das feste Bindegewebe durch Säuren zersetzt wird. Eben diese natürlichen Säuren

hemmen die Bildung von Bakterien und Keimen und erzeugen die Konservierung.

Während dieses Vorganges verändert sich neben der inneren Struktur des Lebensmittels auch die Oberfläche. Farbveränderungen belegen den Erfolg des Verfahrens. Bei Fleisch handelt es sich meist um einen leichten Grauton.

Zum Beizen eignen sich außerdem noch Buttermilch, Sauermilch und Zucker. Bei Fischen wird zum Beizen außerdem auch manchmal Salz verwendet, wovon sich der Ausdruck „Salzfische“ ableitet. Zurück zu Konservieren