

Konservieren

Beizen	Einkochen	Pökeln
Dörren	Kandieren	Räuchern
Einfrieren	Pasteurisieren	Sterilisation

Ohne die Vielzahl der heutigen modernen Konservierungsmethoden würden viele Lebensmittel bereits verderben, bevor sie in unseren Schränken landen würden. Mit verschiedenen Verfahren können unterschiedliche Lebensmittel ihre Haltbarkeit um ein paar Tage bis hin zu Jahren verlängern.

Der Grundprozess beim Konservieren ist immer derselbe: Bakterien und Pilze werden in der Nahrung weitestgehend bis vollständig vernichtet, wodurch die Haltbarkeit des Produktes heraufgesetzt wird. Schimmel & Co. haben so für eine bestimmte Zeit keine Chance, das Lebensmittel ungenießbar zu machen.

Für die unterschiedlichen Lebensmittel werden verschiedene Verfahren genutzt: Fleisch und Fisch kann man beizen, räuchern, pökeln und dörren. Für Obst und Gemüse eignen sich die Methoden dörren und kandieren (nur Obst). Obst, Gemüse und Milch können pasteurisiert und sterilisiert werden. Die Konservierungsmethode Einfrieren eignet sich übrigens für fast alle Lebensmittel und kann auch sehr einfach zu Hause vollzogen werden. Lesen Sie dazu unsere Tipps und Infos auf den nächsten Seiten!