

## 24| Hygienevergleich von Holz.- und Kunststoffoberflächen 0510

Seit Jahren galt als ausgemacht, dass Plastikschnidebretter in der Küche hygienischer sind als solche aus Holz.

Bei dem Versuch, Holzbrettern die gleiche Sicherheit gegen lebensmittelvergiftende Bakterien zu verleihen, wie sie Plastik zugeschrieben wurde, machten die Wissenschaftler der University of Wisconsin eine überraschende Entdeckung.

Vorsätzlich mit Bakterien wie Salmonellen, Listeria oder Escherichia coli verseuchte Holzbretter waren im Versuch nach 3 Minuten hygienisch einwandfrei - 99,9 % der Erreger waren abgestorben. Auf Vergleichsbrettern aus Plastik waren die Mikroorganismen alle noch lebensfähig.

Ließ man die verseuchten Bretter bei Raumtemperatur ungewaschen über Nacht liegen, vermehrten sich die Bakterien auf den Kunststoffbrettern. Auf den Holzbrettern konnten am nächsten Morgen keine Mikroorganismen mehr entdeckt werden.

Insgesamt untersuchten die Forscher sieben Holzarten und vier Typen Kunststoff. Die Ergebnisse waren stets ähnlich.

Das bedeutet ganz klar:

**Versiegelte Flächen wirken hygienischer als Öloberflächen (glänzende Filmschicht)-sind es aber nicht**