Der Gefrierbrand

Ein Gefrierbrand lässt sich nicht löschen. Aber es gibt Tipps, um ihn zu vermeiden.

Zunächst einmal zur Beruhigung: Ein Gefrierbrand ist nicht gefährlich. Man braucht auch nicht die Feuerwehr zu rufen. Zwar stecken in dem Kompositum die gegensätzlichen Begriffe „gefrieren“ und „brennen“. Mit Gefrierbrand ist aber der Zustand gefrorener Lebensmittel gemeint. Um Lebensmittel zu gefrieren, muss eine Temperatur von mindestens minus 18 Grad Celsius herrschen. So bleiben sie lange haltbar. Kommt jedoch vor dem Einfrieren Luft in die Verpackung, ‚verbrennt‘ das Lebensmittel. Denn die äußere Schicht vertrocknet, ähnelt dann dem Zustand einer Verbrennung. Das Lebensmittel schmeckt nicht mehr, wenn es aufgetaut wird. Daher zwei Tipps, um das zu vermeiden: Eine enganliegende, luftdichte Verpackung verwenden. Zur Sicherheit kann das Lebensmittel auch noch mit ein wenig Wasser bedeckt werden. Dann bildet sich eine dünne Eisschicht drumherum und es ist sicher vor Gefrierbrand.

Autorin: Katharina Boßerhoff