

Infoblatt - dehydrierte gefriergetrocknete Lebensmittel

A. Probleme und Nachteile herkömmlicher Lebensmittel

- zu großes Volumen führt zu Platzproblemen
- das Abfüllen in Behälter ist zeit- und kostenaufwendig
- geringe Haltbarkeit erfordert ständige aufwendige Kontrollen
- geringe Haltbarkeit erfordert ständiges Aufbrauchen ungeliebeter Speisen
- geringe Haltbarkeit erfordert Vernichtung abgelaufener Nahrungsmittel
- Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel stören

B. Allgemeine Informationen zum Gefriertrocknungsprozess

Diese Konservierungsmethode bringt die besten Haltbarkeitsresultate. 20-25 Jahre sind hier durchhaus denkbar.

Die einzelnen Schritte:

1. Schockgefrierung

Das Einfrieren erhält den Ursprungszustand der Lebensmittel; geschmacklich, farblich und inhaltlich. Die Beschaffenheit und der Nährstoffwert bleiben stabil.

2. Vakuumkammer

Das nun eisförmige Wasser der Nahrung wird in Gasform gebracht und entzogen, was zu einer Gewichtreduktion (bis zu 90%) und zu einer Schrumpfung (30-90 %) führt.

3. Verpacken

Die Speisen werden in speziellen Dosen unter Vakuum verpackt und versiegelt. Der Sauerstoff wird durch Stickstoff ersetzt, was einer Schutzatmosphäre gleichkommt. Das Ergebnis sind dauerhaft frische und nährstoffreiche Qualitätsnahrungsmittel.

C. Klare Vorteile

- bis zu 25 Jahre haltbar
- strenge Qualitätskontrollen
- beste unbedenkliche, biologisch einwandfreie Lebensmittel
- ernährungswissenschaftlich fundierte Auswahl
- platzsparend - kein Kochen, nur Wasser (auch kalt im Notfall) zugeben
- in Schutzatmosphäre resistent verpackt
- schmackhaft - mild gewürzt
- Lagerung bei Raumtemperatur oder im Keller
- beste Qualitätszutaten - ohne Konservierungsstoffe
- für die tägliche Verwendung gut geeignet

D. Hinweis zur Lagerung

Je niedriger die Lagertemperatur und Feuchtigkeit und je geringer die Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen, desto besser. Bitte Temperaturen über 30 Grad (Dachboden) vermeiden. Der Haltbarkeitsaufdruck wurde aus lebensmittelrechtlichen Gründen auf 10 Jahre beschränkt, die tatsächliche Haltbarkeit ist erfahrungsgemäß wesentlich höher.

E. Oxydation verringern

Feuchtigkeit und Sauerstoff bewirken Oxydation, was zu geschmacklichen und geruchlichen Veränderungen der Speisen führt. Somit ist die Verpackung der Lebensmittel unter geringem Feuchtigkeits- und Sauerstoffgehalt ideal. Durch das Entziehen des Sauerstoffs und das Ersetzen durch Stickstoff wird eine höchstmögliche Haltbarkeit der Lebensmittel erreicht.

F. Haltbarkeitsgeschichten

Wegen der Lebensmittelgesetze werden Dosen generell auf eine maximale zweijährige Haltbarkeit beschränkt, obwohl die Erfahrung eine wesentlich längere Haltbarkeit zeigt. Ein Dosenbrot aus der Kubakrise (1962) war z.B. noch 1995 (33 Jahre später) einwandfrei. Im europäischen Brotmuseum Ebergoetzen bei Göttingen wurde ein untersuchtes Dosenbrot aus dem zweiten Weltkrieg als essbar eingestuft. Dennoch bleibt die Begrenzung bei zwei Jahren, weil das Gesetz es so vorschreibt. Die gefriergetrockneten Lebensmittel müssen aus gesetzlichen Gründen auf eine maximal Haltbarkeitsdauer von 10 Jahren beschränkt werden. Wesentlich längere Haltbarkeitsspielräume sind hier jedoch durchaus zu verantworten.