

Merkblatt: Fleischlagerung

Detailhändler verpacken einen Grossteil des Frischfleisches in einem Gasgemisch, der sogenannten «Schutzatmosphäre». Studien zeigen, dass diese Verpackung die Qualität des Fleisches mindert. Bei der Lagerung sollte man deshalb folgende Regeln beachten:

- Kühlen Sie das Fleisch nach dem Kauf so schnell wie möglich. Im Sommer empfiehlt es sich allenfalls, für den Transport des gekauften Fleisches eine Kühltasche mitzunehmen.
- Nehmen Sie das Fleisch 2-3 Stunden vor der Zubereitung aus der Verpackung, tupfen Sie es trocken und würzen Sie es. Salzen sollte man das Fleisch allerdings erst kurz vor dem Anbraten, da dem Fleisch sonst Wasser entzogen wird.
- Falls Sie das Fleisch tiefrieren wollen, achten Sie auf die Verpackungsart: Vakuumverpacktes Fleisch kann direkt in der Originalverpackung eingefroren werden. Bei einer Verpackung unter Schutzatmosphäre ist es ratsam, das Fleisch vor dem Einfrieren auszuwickeln und in eine herkömmliche Folie einzuwickeln. Ansonsten besteht die Gefahr von Gefrierbrand.
- Gefrorenes Schweinefleisch kann circa drei Monate aufbewahrt werden, Rind- und Kalbfleisch circa sechs Monate.