

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/52278/1161108/tupfen-nicht-waschen-hygienetipps-beim-kochen-mit-fleisch> abgerufen werden.

## Wort und Bild - Senioren Ratgeber

Tupfen, nicht waschen - Hygienetipps beim Kochen mit Fleisch

27.03.2008 - 09:35 Uhr, Wort und Bild - Senioren Ratgeber

Baierbrunn (ots) - Aus Hygienegründen ist es sinnvoll, Fleisch vor dem Braten oder Kochen trocken zu tupfen und nicht zu waschen. Tropfsaft enthält zehn Mal so viele Keime wie das Fleisch selbst. "Waschen ist eher von Nachteil, denn dabei quillt das Fleisch auf, und die Keime verteilen sich zwischen den Muskelfasern", erklärt Matthias Moje, Fachtierarzt für Fleischhygiene am Max-Rubner-Institut, Kulmbach, im Apothekenmagazin "Senioren Ratgeber". Blutreste oder Knochensplitter sollte man allerdings abwaschen. Weitere Ausnahme: Geflügel im Ganzen oder in Teilstücken mit Haut. Diese empfiehlt Moje wegen der allgemein stärkeren Oberflächenverschmutzung zu waschen.

Diese Meldung ist nur mit Quellenangabe zur Veröffentlichung frei.

Das Apothekenmagazin "Senioren Ratgeber" 3/2008 liegt in den meisten Apotheken aus und wird ohne Zuzahlung zur Gesundheitsberatung an Kunden abgegeben.

@@infblk@@

Pressekontakt:  
Ruth Pirhalla  
Tel. 089 / 744 33 123  
Fax 089 / 744 33 459  
E-Mail: [pirhalla@wortundbildverlag.de](mailto:pirhalla@wortundbildverlag.de)  
[www.gesundheitpro.de](http://www.gesundheitpro.de)  
[www.wortundbildverlag.de](http://www.wortundbildverlag.de)

Originaltext:

Wort und Bild - Senioren Ratgeber

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/52278/wort-und-bild-senioren-ratgeber>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_52278.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_52278.rss2)