

Wie man die Backware richtig verpackt

Wir danken Ihnen, dass Sie unsere Wrap-Up-Beutel (Wrappies) gekauft haben. Diese speziellen Zweikomponenten-Verpackungen zur Aufbewahrung von Backwaren, speziell von Brot, sind ein Kompromiss zwischen einem Baumwolltuch, in dem die Backware schnell hart wird und austrocknet, und einer Plastiktüte, in der das Brot schnell verschimmelt. Die Funktionsfähigkeit unserer Verpackung wird durch die innere, mit Polyurethanschicht versehene Textilie gewährleistet. Sie verlangsamt das Entweichen von Feuchtigkeit, somit bleibt die Backware länger saftig und frisch als bei der Aufbewahrung in einem Baumwoll- oder Leinentuch. Die spezielle Innentextilie verhält sich dank der Polyurethanschicht wie eine Art Membran (gesundheitlich unbedenklich laut Attest des Staatlichen Gesundheitsinstituts der Tschechischen Republik entsprechend der EU-Vorschriften). Die Verpackungen sind nicht für Kuchen, Butterbrote oder sonstige Lebensmittel bzw. Materialien geeignet.

Backware in dieser speziellen Verpackung darf nicht in eine Plastiktüte oder einen undurchlässigen Brotkasten gelegt werden (bei einem Holzbrotkasten kann es ausprobiert werden, bei krustenfreiem Gebäck könnte es in Ordnung sein). Die Verpackung kann entweder auf der Küchenarbeitsplatte abgestellt oder in der Küche einfach aufgehängt werden (nicht in direkter Sonne), im Winter während der Heizsaison ist dafür die Speisekammer besser geeignet. Bei Aufbewahrung eines großen Brotlaibs ist es schonender, den Wrap-Up-Beutel hinzustellen als ihn an den Schnürchen aufzuhängen. Auch beim Tragen größerer Brotlaibe empfiehlt es sich, die Wrappies in einer Tasche und nicht an den Schnürchen hängend zu tragen. Die Backware gehört nicht in den Kühlschrank. Sie darf in unserer Verpackung nicht eingefroren, warmgemacht oder geschnitten werden. Beim Verpacken muss die Backware ganz abgekühlt und die Oberfläche trocken sein. Hat sie in einer Plastiktüte „geschwitzt“ oder ist sie im Kühlschrank feucht geworden, muss sie zuerst trocknen (auch zwischen den Brotscheiben). Sie darf erst in den Wrap-Up-Beutel gelegt werden, wenn die Oberfläche trocken ist, da jedes Schwitzen Schimmelbildung verursacht. Der Hersteller gibt eine Schimmelresistenz der inneren Textilie sowie eine längere Frische der Backware im Vergleich zu einem Stofftuch an, jedoch kann nicht garantiert werden, dass die Backware in der Verpackung nie verschimmeln kann. Backware ist ein zum baldigen Verbrauch bestimmtes Lebensmittel und enthält Stärke.

Daher kann einer Schimmelbildung nicht gänzlich vorgebeugt oder diese verhindert werden (außer beim Einfrieren). Wie schnell die Backware verschimmelt, hängt von der Qualität sowie der Lagerung beim Hersteller und beim Verkäufer ab. Am längsten hält sich selbstgebackenes Brot aus hochwertigen Zutaten und gutes Sauerteigbrot. Wir empfehlen, das selbstgebackene Brot mindestens einen halben Tag in einem Stofftuch ruhen zu lassen, bis es ganz kalt ist und keine Dämpfe mehr austreten.



Hinsichtlich des Hart- und Trockenwerdens eignen sich unsere Wrappies am besten für Brot. Das Brot am besten mit der angeschnittenen Seite nach unten in den Beutel legen, durch Darüberstreichen die Luft auspressen, die Schnürchen fest zusammenbinden und den Beutel aufhängen. Bleibt nur noch ein kleines Brotstück, wird es auch im Wrap-Up-Beutel trocken. Daher ist es dann besser, den Beutel nicht aufzuhängen, sondern hinzulegen. Dabei den leeren Teil einschlagen oder auch umwickeln und mit den Schnürchen umbinden, damit das Brot möglichst vollständig Kontakt mit der Textilie hat. Dies gilt insbesondere im Winter, wenn die Luft in den Innenräumen trocken ist. Im Sommer auf der Terrasse, im Zelt oder am Meer genügt es meistens, den Wrap-Up-Beutel nur zu schließen, es kommt auf die Luftfeuchtigkeit an.

Bei Backware ohne Kruste (Brötchen, Stangen) funktioniert die Textilie weniger aktiv, d.h. dieses Gebäck muss immer fest eingepackt sein (wie bei einem kleinen Brotstück). Bei Backwaren aus tiefgefrorenem Halbfertigprodukt kann die „Genießbarkeit“ nur begrenzt verlängert werden, meistens nur um einen Tag, da sie schnell hart wird. Möchten Sie Backware länger als zwei Tage aufbewahren, sollten Sie keine aus tiefgefrorenem Halbfertigprodukt aufgebackene Backware kaufen.