

## Länger frisch und lecker

**BROTE AUS IHRER KAMPS BÄCKEREI SIND IMMER EINE RUNDE SACHE. SOLLEN FRISCHE UND QUALITÄT JEDOCH AUCH LÄNGER ERHALTEN BLEIBEN, KOMMT ES AUF DIE RICHTIGE AUFBEWAHRUNG AN. DIE WIRD GERADE DANN SEHR INTERESSANT, WENN SIE ZUM BEISPIEL AUF VORRAT EINKAUFEN MÜSSEN.**

Die Frage nach dem Wo ist entscheidend! Die einen schwören auf luftdichte Behältnisse, die das Austrocknen verzögern sollen. Andere wollen das Brot atmen lassen. Ton- und Steingutgefäße machen durchaus Sinn, da man sie zum einen ganz schließen kann, sie aber aufgrund ihrer Beschaffenheit eine gewisse Atmungsfähigkeit aufweisen. Prominenter Vertreter ist der Römertopf, der nicht nur beim Kochen einen guten Job macht. Die einfache, unbenutzte Plastiktüte ist für manche durchaus das Mittel zum Zweck, wenn einem nur die Saftigkeit der Krume wichtig ist. Geht es allerdings um die Aufbewahrung von Backwaren mit knackiger Kruste, wie z.B. bei der Bäckerkruste, sollte auf Plastik lieber verzichtet werden.



Gerade im Sommer wird das Brot zur längeren Haltbarkeit gerne im Kühlschrank aufbewahrt. Dies bewirkt jedoch nicht, dass das Brot länger frisch bleibt. Ganz im Gegenteil, Experten empfehlen sogar das Brot niemals im Kühlschrank aufzubewahren! Die Temperatur liegt in der Regel zwischen 4 bis 7 Grad. Dieser Temperaturbereich fördert eher den Alterungsprozess des Brotes, anstatt ihn zu verzögern. So geht der Geschmack viel leichter verloren, denn die Mehlstärke in dem Produkt gibt unter diesen Bedingungen Feuchtigkeit in das Brotinnere ab und bewirkt so einen Qualitätsverlust. Deshalb sollte im Sommer das Brot bei Raumtemperatur gelagert werden, auch wenn die Frische und Qualität bei den hohen Temperaturen schneller verloren gehen kann als im Winter. Dies lässt sich aber ganz leicht erklären: Unsere Kamps Brote werden mit keinerlei Konservierungsstoffen versehen. Deshalb empfehlen wir Ihnen einfach öfter kleinere Portionen frisches Brot einzukaufen und so Ihren Genusswert zu steigern. Bei Kamps bekommen Sie auch gerne mal ein halbes Brot und das nicht nur im Sommer...

Die Tipps und Tricks machen jedoch keinen Sinn, wenn Sie bei der Lagerung der Backwaren nicht genau auf Sauberkeit achten. Wo auch immer Sie also Ihr Brot aufbewahren, reinigen Sie die Behältnisse in regelmäßigen Abständen gründlich, z.B. mit Essig. Anschließend sollten Sie alles gründlich trocken reiben. Einfache Plastikbeutel sollten niemals mehrfach verwendet werden, denn unsichtbare Schimmelsporen finden hier einen optimalen Nährboden, der das nächste Brot im Plastikbeutel schnell verderben lässt. So können Sie mit kleinen Tricks die leckeren Kamps Brote länger genießen!

[zurück](#)