

► WDR Regional ► daheim&unterwegs ► Sendung vom 15. Juni 2009

URL: http://www.wdr.de/tv/daheimundunterwegs/sendungsbeitraege/2009/0615/gw_topf.jsp#pbild1

Gut zu wissen

Lebensmittelexperte Ludger Fischer schaut in die Töpfe



Montag, 15. Juni 2009, 16.05 - 18.00 Uhr



Wer gerne kocht, braucht allerlei Utensilien. Bei uns dreht sich daher heute alles um Töpfe und anderes Zubehör. Wir fragen unseren Lebensmittelexperten Ludger Fischer, ob Kratzer in Teflon-Pfannen wirklich die Gesundheit gefährden, warum die weißen Punkte in Nudelkochtöpfen so hartnäckig sind und welche Seite der Alufolie wir beim Backen nutzen sollten.

Jeder Topf ist anders

Auf der Pfanne

Laut Ludger Fischer sind die Kratzer in Teflon-Pfannen nicht krebserregend. Selbst wer kleine Teile der Beschichtung verschluckt, scheidet sie wieder aus. Gefährlich werde es allerdings wenn man eine Teflon-Pfanne auf über 400 Grad erhitzt. Dann verdampft die Beschichtung und dieser Dampf sei wirklich krebserregend. Das allerdings passiert bei einem normalen Herd nur, wenn man die Platte auf die höchste Stufe stellt und nichts zum Braten in die Pfanne legt.

Im Topf

Über die weißen Punkte in Nudelkochtöpfen sagt Ludger Fischer sie seien eine Form von Rost. Man nennt sie Lochfraß. Diese Stellen sind irreparabel, Salz ist dafür verantwortlich. Darum sollte man in Edelstahl-Töpfen keine Lebensmittel kochen, die stark salzhaltig sind oder zu deren Zubereitung viel Salz nötig ist, wie zum Beispiel bei Nudeln. Zum Nudelkochen kommen auch einen Emailletpf verwenden. In Kupfertöpfen sollten Sie nicht kochen, das sei gesundheitsschädlich, sagt Ludger Fischer. Anders bei gusseisernen Pfannen. Die seien zwar sehr schwer, aber Profiköche bevorzugen sie, weil sie die Temperatur konstant halten.



In manchen Fällen sollten Sie lieber auf Salz verzichten

In Folie

Wer Speisen zum Garen im Ofen einwickelt, kann nach Expertenmeinung sowohl die matte als auch die glänzende Seite der Alu-Folie nach innen oder außen wenden, denn Alu-Folie leitet die Wärme von beiden Seiten exakt gleich gut.

Edler Tropfen

Immer mehr Weinflaschen haben statt des althergebrachten Korkens



Der Korken ist
Vergangenheit bei
Weinflaschen

einen Schraubverschluss. Allerdings seien Naturkorken kein Anzeichen für die gute Qualität eines Weines, betont Ludger Fischer. Die meisten Winzer steigen inzwischen auf Schraubverschlüsse um, denn im Naturkorken bilde sich ein Pilz, der dem Geschmack des Weines schade. Außerdem sei der Luftabschluss mit Korken nicht so gut gewährleistet wie mit einem Schraubverschluss. Denn anders als immer behauptet würde, müsse Wein nicht atmen.

Stand: 12.06.2009

© WDR 2009