



Mehr Brautpaare können sich für kalte Winterzeit erwärmen

Die in Schnee gehüllte Winterlandschaft lässt immer mehr Herzen höher schlagen: In den Monaten Dezember, Jänner und Februar heirateten laut dem österreichischen Internetportal www.hochzeits-location.info im ver-

gangenen Jahr 5025 Brautpaare. Das bedeutet einen Anstieg von knapp 30 Prozent gegenüber 2010. Die kalte Jahreszeit hätte ihren eigenen Charme und biete Vorteile, meint Portalgründer Bernhard Fichtenbauer.

So seien Veranstaltungsräume, Fotografen und Musiker leichter zu buchen. Für alle Entschlossenen findet übrigens vom 12. bis 13. Jänner im Congress Innsbruck die Messe „Hochzeiten & Feste“ statt.

Foto: iStock



Richtig gepflegt, hält der Glücksklee jahrelang.

Foto: dpa

Glücksklee mag es kühl und trocken

Veitshöchheim – Ein vierblättriges Kleeblatt soll Glück bringen und wird zum Jahreswechsel besonders gern verschenkt. Glückliche, also lange haltbar, wird es selbst mit der richtigen Pflege: Gartenexperten raten zu einem hellen und kühlen Standort. Temperaturen zwischen 10 und 15 Grad sind demnach ideal.

Zu warme Luft lässt die Stiele in die Höhe schießen und gleichzeitig weich werden, was der Statik nicht guttut. Wasser braucht der Klee zwar regelmäßig, doch nur in Maßen. Ist der Wurzelbereich zu feucht, besteht nämlich Fäulnisgefahr. (APA, dpa)

Leidensweg mit dem Krebs

Innsbruck – Statt einem Jahr Auszeit in Tel Aviv Darmkrebs und Chemotherapie: In „Durchkreuzt – Mein Leben mit der Diagnose Krebs“ (Tyrolia Verlag) erzählt der Jesuit, Theologe und Autor Andreas R. Batlogg aus Bregenz von der Krankheit und seinem persönlichen Leidensweg. Er schildert, welche Sicherheiten ins Wanken geraten, welche Rolle sein Glaube in dieser Zeit spielt, was Trost spendet und wie Freunde zu einer wichtigen Stütze werden. Am 16. Jänner 2019 (19.30 Uhr) präsentiert der in München tätige Seelsorger in der Tyrolia Buchhandlung (Maria-Theresien-Straße, Innsbruck) sein Buch. (TT)

Mindestens haltbar bis ewig

Honig, Salz, Essig und Kaffee haben eines gemeinsam: Sie kennen kein Ablaufdatum. Bei der richtigen Lagerung sind sie und einige weitere Lebensmittel beinahe unverderblich.

Von Evelin Stark

Innsbruck – Auch wenn das Ablaufdatum des Jahres heute ist: Der Vorratsschrank hat deshalb noch lange nicht seine Mindesthaltbarkeit erreicht. Reis, Mehl und Co. können einige Silvesterfeiern heil überstehen, denn sie laufen nicht ab.

Die Angabe zur Mindesthaltbarkeit verrät nicht, wie lange ein Lebensmittel verzehrt werden kann, es enthält schließlich nicht umsonst das Wort „mindestens“: „Das Datum gibt Auskunft darüber, wie lange ein Nahrungsmittel bei richtiger Lagerung seine Eigenschaften wie Konsistenz, Nährwert oder Geschmack mindestens behält“, sagt Sabrina Egg, Diätologin und Ernährungswissenschaftlerin. Ist das Datum überschritten, heißt dies aber nicht automatisch, dass das Lebensmittel nicht mehr genießbar ist.

Ganz anders verhält es sich, wenn auf der Verpackung ein so genanntes Verbrauchsdatum angegeben ist. Sehr leicht verderbliche Waren wie etwa Fisch und rohes Fleisch haben die Markierung „zu verbrauchen bis“. Ein Produkt, bei dem dieses Datum überschritten ist, gilt nicht mehr als sicher. Es sollte auf keinen Fall mehr gegessen, sondern sofort entsorgt werden.

Aber zurück zu den ewig Haltbaren. Hier gilt: Am besten dem eigenen Gefühl vertrauen, denn Lebensmittel, die ihre beste Zeit hinter sich haben, machen sich durch schlechten Geruch oder Schimmel bemerkbar. Grundsätzlich sei es so, dass trockene, zuckerhaltige und säurehaltige Lebensmittel am längsten halten.

Wichtig, so die Expertin, sei die richtige Lagerung: „Gut verschlossen, trocken, kühl und im Dunkeln ist für die meisten Lebensmittel ideal“, erklärt sie. So könne selbst Wasser ewig haltbar gemacht werden. Aber Obacht: ja keine Plastikbehälter verwenden! Die enthaltenen Weichmacher wandern nach einer gewissen Zeit in das Wasser und machen es ungenießbar.



Schnaps

Hochprozentiges ist genau genommen kein Lebensmittel, aber auch Schnaps zählt zu den ewig Haltbaren. Selbst geöffnete Flaschen brauchen Jahre, bis sie an Aroma einbüßen. „Alter“ Schnaps kann so immer uneingeschränkt als Basis für selbst gemachte Kräutertinkturen verwendet werden.



Getreide

Mehl, Maisstärke und deren Produkte wie Nudeln sind sehr lange haltbar, wenn sie richtig gelagert werden. Um die maximale Haltbarkeit zu gewährleisten, sollten sie gut verschlossen gehalten werden. Auch hier gilt: Dunkle Mehle wie Vollkornmehl halten weniger lang als die weißen.



Weißer Reis

Dass Reis nicht gleich Reis ist, macht sich nicht nur an Farbe und Geschmack bemerkbar. Auch die Haltbarkeit variiert. Brauner Reis oder Vollkornreis haben einen höheren Fettgehalt und können durchaus verderben, während weißer Reis ewig haltbar ist. Die ideale Lagerung für Reis ist gut verschlossen und möglichst dunkel.

Fotos: iStock



Salz

Salz ist ewig haltbar – jedoch nur dann, wenn es pur ist. Aromatisiertes oder mit Kräutern versetztes Salz ist durchaus verderblich. Salz sollte man übrigens trocken lagern. Bei Feuchtigkeit zuzufuhr klumpt es, bröckelt aber nichts an seiner Würzkraft oder seinem Geschmack ein.



Zucker

Zucker entzieht jedem Bakterium das Wasser. Somit haben die Mikroorganismen keine Lebensgrundlage. Weil sich Bakterien nicht davon ernähren können, lassen sie ihn auch in Ruhe. Einzig Feuchtigkeit und Wasser können Zucker etwas anhaben. Jedoch verdorbt er davon nicht, sondern verklumpt.



Kaffee

Die Verpackung von Kaffee zählt zu den Königsdisziplinen der Verpackungstechnik. Kaffee muss vor Feuchtigkeit, Sauerstoff und Licht geschützt werden. Verschweißte, lichtdichte Verpackungen bieten optimalen Schutz. Durch die viel größere Oberfläche ist gemahlener Kaffee um einiges anfälliger für Aromaverlust als ganze Bohnen.



Honig

Honig besteht hauptsächlich aus Zucker und ist somit ewig haltbar. Er braucht Dunkelheit, denn ansonsten arbeiten die Enzyme der Biene im Glas weiter und verändern den Geschmack. Tipp: Kristallisierter Honig wird wieder flüssig, wenn man ihn für einige Zeit in ein warmes Wasserbad stellt.



Essig

Essig ist der beste Beweis dafür, dass Säure konserviert. Bakterien haben bei ihm nämlich keine Chance. Anders sieht die Sache bei aromatisierten Essigsorten aus oder Produkten, die mit Fruchtzusätzen verfeinert wurden. Lagern sollte man Essig gut verschlossen an einem dunklen, kühlen Ort.