

# Fleisch einfrieren

**Beitrag von „12er\_scout“ vom 30. Juli 2020, 13:04**

Hühner- & Putenfleisch geschnitten, in kleinere Portionen aufgeteilt, vakuumiert, beschriftet & eingefroren.

[16E02E93-64B6-4B2B-970B-F4817EA806A2.jpeg](#)

---

**Beitrag von „Ben“ vom 31. Juli 2020, 21:02**

[Zitat von 12er\\_scout](#)

Hühner- & Putenfleisch geschnitten, in kleinere Portionen aufgeteilt, vakuumiert, beschriftet & eingefroren.

[16E02E93-64B6-4B2B-970B-F4817EA806A2.jpeg](#)

Wozu vakuumiert? Um Platz zu sparen?

---

**Beitrag von „12er\_scout“ vom 31. Juli 2020, 21:17**

[Zitat von Ben](#)

Wozu vakuumiert? Um Platz zu sparen?

Ja, genau. Seit ich den Vakuumierer habe wird das gesamte Fleisch vakuumiert, um im Tiefkühler mehr Platz zu haben. Ausnahmen sind Faschiertes (Hackfleisch für die Leser aus D 😊) oder Gulaschfleisch. Da sind die Fleischtassen nämlich eh gut gefüllt und lassen sich gut stapeln. Das Putenfleisch kaufen wir aber immer als größeres Stück und schneiden dann Streifen, teilweise Schnitzel und Geschnetzeltes heraus und vakuumieren dann Portionsweise ein.

---

## Beitrag von „Makoto“ vom 31. Juli 2020, 23:28

Ich glaube irgendwo gelesen zu haben, dass das Vakuumieren auch vor Gefrierbrand schützt.

---

## Beitrag von „Redneck“ vom 1. August 2020, 01:06

### [Zitat von Makoto](#)

Ich glaube irgendwo gelesen zu haben, dass das Vakuumieren auch vor Gefrierbrand schützt.

Laut meiner Gemahlin heißt es: Je mehr Luft in der Verpackung, desto mehr Gefrierbrand ☐☐☐♂  
darum wird bei mir alles vakuumiert was in die Gfrier kommt.

---

## Beitrag von „derLuki“ vom 1. August 2020, 13:29

### [Zitat von Redneck](#)

Laut meiner Gemahlin heißt es: Je mehr Luft in der Verpackung, desto mehr Gefrierbrand ☐☐☐♂  
darum wird bei mir alles vakuumiert was in die Gfrier kommt.

Kann ich so bestätigen. Vakuumiertes Fleisch hält länger, kein Gefrierbrand und geschmacklich auch besser. Nebeneffekt: Mehr Platz 😊

---

## Beitrag von „Ben“ vom 1. August 2020, 13:35

Ich kaufe das Faschierte immer frisch bei der Feinkost. Zum Beispiel 3kg, die ich dann zu Hause in 6 1-Liter Gefrierbeutel zu je 500g abpacke und einfriere.

Da drücke ich die Luft händisch raus und habe so flache Beutel, die wenig Platz wegnehmen gut stapelbar sind. Ich hatte noch nie Probleme mit Gefrierbrand.

---

### **Beitrag von „derLuki“ vom 1. August 2020, 14:02**

#### [Zitat von Ben](#)

Ich kaufe das Faschierte immer frisch bei der Feinkost. Zum Beispiel 3kg, die ich dann zu Hause in 6 1-Liter Gefrierbeutel zu je 500g abpacke und einfriere.

Da drücke ich die Luft händisch raus und habe so flache Beutel, die wenig Platz wegnehmen gut stapelbar sind. Ich hatte noch nie Probleme mit Gefrierbrand.

Wenn du es sauber rausdrückst ist das schon gut, vakuumieren ist aber noch besser. Bei Faschiertem glaube ich aber, ist es schwierig Gefrierbrand zu erkennen.

Was auch gut funktioniert, den Gefrierbeutel in Wasser eintauchen (so das kein Wasser in den Beutel kommt), das Wasser drückt auch einiges an Luft raus.

---

### **Beitrag von „Bardo Thodol“ vom 3. August 2020, 09:12**

Vakuumfolien sind wesentlich dicker als normale Gefrierbeutel. Und sie sind (wenn die Naht gut gemacht wurde) absolut dicht (wobei etwas Sauerstoff durch die Folie diffundieren kann, aber aufgrund der Dicke auch langsamer als bei normalen Beuteln).

Daher halten auch TK-Lebensmittel deutlich länger, wenn sie vakuumiert werden. Und Gefrierbrand ist eben nicht möglich.

---

### **Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 10:25**

[Zitat von Bardo Thodol](#)

Daher halten auch TK-Lebensmittel deutlich länger,

Weißt du wie viel länger?

Soweit ich weiß haben verschiedene Fleischsorten ja eine unterschiedliche Haltbarkeit im TK.

In meinem Fall unwesentlich, da ich sie so gut rotiert bekomme, dass ich nie an die Nähe des MHD im TK komme. Selbst mit herkömmlichen Gefrierbeuteln.

Achtet ihr auf das MHD des Fleisches im TK?

---

**Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 11:28**

[Zitat von Ben](#)

Weißt du wie viel länger?

Soweit ich weiß haben verschiedene Fleischsorten ja eine unterschiedliche Haltbarkeit im TK.

In meinem Fall unwesentlich, da ich sie so gut rotiert bekomme, dass ich nie an die Nähe des MHD im TK komme. Selbst mit herkömmlichen Gefrierbeuteln.

Achtet ihr auf das MHD des Fleisches im TK?

Alles anzeigen

Schwierig hier eine Zahl aus der persönlichen Praxis zu nennen. Hier aber ein Bericht der Zahlen angibt: [Haltbarkeit vakuumieren](#)

Ich habe Fleisch im TK, das ich nach 2 Jahren noch auftaue und problemlos esse.

[Richtwerte Lagerdauer TK](#) von der Verbraucherzentrale

Ich habe teilweise das Fleisch wesentlich länger gelagert. Einzig beim Faschierten merke ich manchmal, das es teilweise starken Eigengeschmack hat nach dem einfrieren. Ich habe aber noch nicht ganz herausgefunden woran es liegt, weil es nicht immer ist. Entweder es liegt an der Qualität des Fleisches oder der Mischung, keine Ahnung.

Was mir am vakuumieren gut gefällt ist, man kann quasi Platten machen, die man übereinander lagert, und auch herausnehmen und wieder rein geben kann (wenn man was von weiter unten braucht). Vorher haben wir das in den TK gestopft, dann ist es gefroren und danach war es wie ein 3D-Puzzle, das man die gefrorenen Teile wieder genau so hinein bringen musste.

---

### **Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 11:32**

Da merkt man schön wie unterschiedlich Meinungen doch sein können:

#### Zitat von Verbraucherzentrale

Rindfleisch	10-12 Monate
Kalbfleisch	9-12 Monate
Schweinefleisch, mager	6-8 Monate
Schweinefleisch, fett	4 Monate
Hackfleisch, mager	1-3 Monate
Hackfleisch, fett	1 Monat
Hähnchen	8-10 Monate

vs.

### [Zitat von la.va Magazin](#)

Während tiefgefrorenes Fleisch nicht vakuumiert ca. 6 Monate haltbar ist, kann es vakuumiert ca. 24 - 36 Monate in der Gefriertruhe lagern!

---

### **Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 11:36**

Eben, wobei der Vergleich vielleicht nicht ganz stimmt, weil Vakuum vs. Normal einen Unterschied macht.

Ich vermute bei der Verbraucherzentrale zwar eine fundiertere Grundlage Die Zahlen von La.Va entsprechen aber eher meinen persönlichen Erfahrungen. Aber ich hab mein Steak vor dem Verzehr nicht im Labor untersuchen lassen 😊

Edit:

Ein Vakuumiergerät eignet sich übrigens auch für andere Dinge. So habe ich z.B. Verbandspäckchen etc. verschweißt, damit keine Feuchtigkeit ran kommt.

---

### **Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 13:37**

#### [Zitat von derLuki](#)

Was mir am vakuumieren gut gefällt ist, man kann quasi Platten machen, die man übereinander lagert

Das kriege ich auch ohne Vakuumierer hin. 😊

Mache ich auch so bei Bolognesesauce und Co. Sind so nicht nur sehr einfach stapelbar, sondern auch viel schneller aufzutauen als "Blöcke".

PS: Thema ausgelagert.

---

### **Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 13:51**

[Zitat von Ben](#)

Das kriege ich auch ohne Vakuumierer hin. 😊

Mache ich auch so bei Bolognesesauce und Co. Sind so nicht nur sehr einfach stapelbar, sondern auch viel schneller aufzutauen als "Blöcke".

PS: Thema ausgelagert.

Wie verschließt du die Beutel dann?

---

### **Beitrag von „Tinah“ vom 3. August 2020, 13:59**

ich habe Schweineleber nach ca 1 Jahr gegessen und war absolut in Ordnung. Es war in einer Plastikdose mit Deckel verpackt

---

### **Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 14:10**

[Zitat von derLuki](#)

Wie verschließt du die Beutel dann?

Ich verwende diese Reißverschluss Beutel vom DM:  
[https://www.meindm.at/haushalt.../207892/2\\_10049632.action](https://www.meindm.at/haushalt.../207892/2_10049632.action)

Einfach einfüllen flach drücken bis kaum mehr Luft drin ist und langsam den Reißverschluss schließen.

---

### **Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 14:17**

Die Idee habe ich übrigens von Jamie Oliver

<https://youtu.be/-gF8d-fitkU?t=236>

---

### **Beitrag von „12er\_scout“ vom 3. August 2020, 14:17**

Danke für den eigenen Thread, das wollte ich auch schon vorschlagen, da es eine interessante Diskussion ist.

Bolognesesauce oder dergleichen frieren wir auch in Zipp-Beutel ein, so wie du: Luft rausdrücken, verschließen, flach drücken.

Bei Saucen ist es besser, diese in solche Beutel zu füllen, da durch das Vakuumieren auch Sauce angesaugt bzw. rausgedrückt wird. Das macht dann eine Sauerei im Vakuumierer und eine undichte Schweißnaht.

Zumindest habe ich diese Erfahrung gemacht.

Es ist zwar kein Fleisch, aber Fondant lässt sich auch gut vakuumieren und hält somit länger. Wir hatten früher das Problem, dass einiges weggeworfen werden musste, da wir nicht alles brauchten. Beim nächsten Gebrauch war es dann kaputt. Mittlerweile wird der Rest vakuumiert und es ist bei neuerlicher Verwendung absolut neu.



---

## Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 14:32

### Zitat von Ben

Ich verwende diese Reißverschluss Beutel vom DM:  
[https://www.meindm.at/haushalt.../207892/2\\_10049632.action](https://www.meindm.at/haushalt.../207892/2_10049632.action)

Einfach einfüllen flach drücken bis kaum mehr Luft drin ist und langsam den Reißverschluss schließen.

Mit denen wirds natürlich dann auch flach, weil mit diesen Standard-Clips hat man wieder so ne dicke Stelle beim Beutel. Und diese Reißverschlüsse gehen nicht auf? Ich war denen immer ein wenig skeptisch eingestellt, das die aufgehen.

### Zitat von 12er\_scout

Bolognesesauce oder dergleichen frieren wir auch in Zipp-Beutel ein, so wie du: Luft rausdrücken, verschließen, flach drücken.

Bei Saucen ist es besser, diese in solche Beutel zu füllen, da durch das Vakuumieren auch Sauce angesaugt bzw. rausgedrückt wird. Das macht dann eine Sauerei im Vakuumierer und eine undichte Schweißnaht.

Zumindest habe ich diese Erfahrung gemacht.

Ich kann das bei mir ein wenig einstellen, vor allem die Schweißnaht kann ich einstellen sodass die auch bei feuchter Stelle verschweißst. Aber man muss schon mehr aufpassen als bei anderen Lebensmitteln.

---

## Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 15:07

[Zitat von derLuki](#)

Und diese Reißverschlüsse gehen nicht auf? Ich war denen immer ein wenig skeptisch eingestellt, das die aufgehen.

Nein, bis jetzt alles dicht.

---

**Beitrag von „hans\_mayer“ vom 3. August 2020, 17:10**

[Zitat von Redneck](#)

Laut meiner Gemahlin heißt es: Je mehr Luft in der Verpackung, desto mehr Gefrierbrand ☐☐☐☐♂ darum wird bei mir alles vakuumiert was in die Gfrier kommt.

Da kann ich deiner Gemahlin nur beipflichten! 👍

---

**Beitrag von „Redneck“ vom 3. August 2020, 17:23**

[Zitat von hans\\_mayer](#)

Da kann ich deiner Gemahlin nur beipflichten! 👍

Ich bin draufgekommen, dass es besser ist wenn ich das auch mache ☐☐

---

**Beitrag von „Bardo Thodol“ vom 3. August 2020, 22:51**

[Zitat von Ben](#)

Weißt du wie viel länger?

Soweit ich weiß haben verschiedene Fleischsorten ja eine unterschiedliche Haltbarkeit im TK.

In meinem Fall unwesentlich, da ich sie so gut rotiert bekomme, dass ich nie an die Nähe des MHD im TK komme. Selbst mit herkömmlichen Gefrierbeuteln.

Achtet ihr auf das MHD des Fleisches im TK?

Alles anzeigen

Ich hab' mal was von Faktor 3 gelesen/gehört. Allerdings: Fettes Faschiertes (aka Hackfleisch in Nordösterreich 😄) nehme ich auch nach einem Jahr noch.

Das wäre im Vergleich zu der von dir zitierten Tabelle ein Faktor 12.

Normalerweise rotiere ich Fleisch innerhalb von zwei Jahren. Bisher hatte ich noch keine Probleme (weder geschmacklich noch gesundheitlich). Wobei ich auch mehrere Jahre durchaus für realistisch halte. Wenn man sich den damaligen Gammelfleischskandal anschaut, wurden z.B. 2009 Fleisch"reseven" mit 26 Jahren noch in Verkehr gebracht.

---

## Beitrag von „Fluid“ vom 4. August 2020, 11:18

Meine Erfahrung:

Ich versuche das eingefrorene Fleisch nicht länger als 6 Monate im TK. zu halten. Wenn es länger im TK. bleibt, fängt die Qualität an drunter zu leiden.

Vielleicht liegt es daran, dass es Bio ist. Keine Ahnung. Jedenfalls merkt man es als erstes, dass sich das Fleisch beim Brutzeln anfängt zusammenzuziehen und es mehr raucht beim Zubereiten.

Fisch: Maximal 3-4 Monate.

## Beitrag von „Imperatrix“ vom 4. August 2020, 12:45

### Zitat von Fluid

Meine Erfahrung:

Ich versuche das eingefrorene Fleisch nicht länger als 6 Monate im TK. zu halten. Wenn es länger im TK. bleibt, fängt die Qualität an drunter zu leiden.

Vielleicht liegt es daran, dass es Bio ist. Keine Ahnung. Jedenfalls merkt man es als erstes, dass sich das Fleisch beim Brutzeln anfängt zusammenzuziehen und es mehr raucht beim Zubereiten.

Fisch: Maximal 3-4 Monate.

Es zieht sich aufgrund des Wassergehalts zusammen; der Rauch ist der Dampf, der dadurch beim Kochvorgang entsteht.

Man merkt den Unterschied beim Anbraten oft anhand der Schrumpfungsrates beim Fleisch in der Pfanne. Biofleisch schrumpft normalerweise weniger als Billigfleisch vom Diskonter.

---

## Beitrag von „Tinah“ vom 4. August 2020, 17:52

sicher ist es günstiger, schneller zu rotieren. Es geht nur halt nicht immer. Und durch die ständige Ermahnung durch aufgedrucktes MHD trauen wir uns dann einiges nicht mehr zu essen.

Klar, es muss jeder selbst wissen und es macht einen Unterschied, worin es eingefroren wurde. Tatsächlich kann man es aber durchaus länger aufbewahren, als man meinen würde. Und Geruch bzw Geschmack prüfe ich sowieso immer, selbst bei frisch gekauftem. Das sollten wir uns generell wieder angewöhnen, schon damit wir einen Unterschied zu "normal" erkennen

---

## Beitrag von „Linda“ vom 7. August 2020, 20:36

1,5-2Jahre ist bei uns der Rotationszeitraum für Schwein u Rind.

Auch aus dem Grund, da wir unseren Bauern sagen müssen wenn sie ein Butscherl oder ein Kalberl für uns reservieren.

Dauert ja bis die Sau oder das Rind aufgezogen sind.

Es kann aber auch sein das etwas länger drin bleibt, zb. Sterzfest ist jetzt zwei Jahre hintereinander ausgefallen, Klachlsuppe wirds aber nicht vor Herbst geben 😊

Auch bin ich beim Tiefkühlschrank abtauen drauf gekommen, das wir 3 Schmalztiegel haben. (ich dachte es wären nur zwei)

Aber bei denen habe ich zwischen 1 u 5 Jahren keinen Unterschied fest gestellt. (Geweckt + Tiefgefroren)