

Obstschalen und Brotdosen aus Zirbenholz

Die Zirbelkiefer – Königin der Alpen

kann trotz widrige Umstände 25 Meter hoch und 1,5 Meter breit werden. Sie gehört neben der Eiche und Eibe zu den langlebigsten Bäumen und bleibt auch bei Unwettern und niedrigen Temperaturen von mehr als -40 Grad Celsius bestehen.

Das Zirbenholz ist widerstandsfähig, obwohl es eine samtweiche Oberfläche hat. Die Zirbe hat zahlreiche positive Eigenschaften, die schon seit Jahrhunderten für die Herstellung von Möbeln und Einrichtungsgegenständen sowie den Innenausbau genutzt werden. Mehrere wissenschaftliche Studien haben diese bestätigt. Beliebt sind beispielsweise Betten aus Zirbenholz oder auch Zirbenkissen.

Nachgewiesen wurde die beruhigende Auswirkung auf den Kreislauf in Form einer verringerten Herzfrequenz. So erspart sich der Körper laut einer Studie des Joannem Research bis zu 3.500 Schläge pro Tag.



Des Weiteren wird der vegetative Erholungsprozess unterstützt und somit verkürzt. Wer in einem Zirbenzimmer schläft, lebt und wohnt gesünder.

Das regenerierende Holz sorgt für ein besseres und gesünderes Schlafen. Die antibakterielle Eigenschaft des Holzes wirkt sich positiv auf das Raumklima aus. Doch auch hinsichtlich der Aufbewahrung von Brot hat das Zirbenholz sehr positive Eigenschaften.

Die Vorteile der zirbenen Obstschalen und Brotdosen

Schimmelbildung vermeiden

Laut Statistiken wird jedes fünfte bis sechste Brotstück weggeworfen. Dies sind erschreckende Zahlen, denn jedes Jahr sind es rund 40 Tonnen, die im Müll landen. Mit der Zirbenholzbrotdose kann dies zu einem großen Teil verhindert werden. Das Brot bleibt darin länger genießbar und die Bildung von Schimmel wird vermieden.

Das Zirbenholz ist, im Vergleich zu herkömmlich verwendeten Materialien, beispielsweise Kunststoff und Metall, in der Lage, Feuchtigkeit zu regulieren. Es nimmt sie nicht nur auf, sondern sie wird auch wieder abgegeben. Der Brotlaib kann in der Zirbenholzdose natürlich „atmen“.

Frische Backwaren schmecken wunderbar, doch leider werden sie sehr schnell trocken. Doch nicht in einer Zirbenholzbrotdose, denn hier bleibt es frisch. Es trocknet nicht aus und dabei bleibt der Geschmack voll erhalten.

Schutz vor Schadorganismen

Das Holz enthält viel Pinosylvin. Der Stoff befindet sich im Holz, Harz und in den Nadeln. Er ist ausschließlich in der Zirbe enthalten und dies in einer hohen Konzentration. Dank dieses Wirkstoffs haben Pilze, Viren und Bakterien kaum eine Chance, es anzugreifen.

Die Substanz hat eine toxische Wirkung gegenüber den Schadorganismen. Die Zirbenholzbrotdose ist somit eine hygienische Art und Weise, Backwaren sauber und keimfrei aufzubewahren und vor Schimmel zu bewahren.

Der Naturwerkstoff wurde zusammen mit Buche, Ahorn, Populus und Fichte auf die antibakterielle Effekt getestet. Hier wurde ermittelt: **Die Zirbe hat die beste bakterienhemmende Wirkung.** Spezifische Bakterien, wie die Kolibakterien, welche im Darm der Menschen und Tiere vorkommen, sind auf dem Zirbenholz nach wenigen Stunden nicht mehr nachweisbar.

Angenehmer Duft des Zirbenholzes

Die Brotkisten und Obstschalen aus Zirbenholz verleihen der Küche einen sehr aromatischen Duft nach Wald. Der wohlriechende Geruch beeinflusst zudem das Raumklima und somit das Wohlbefinden positiv. Er bleibt jahrelang erhalten. Wer einmal den einzigartigen Geruch des Zirbenholzes in der Küche hatte, möchte diesen meist nicht mehr missen. Betritt man einen Raum, in dem Zirbenholz-Gegenstände sind, fällt er sofort auf.

Der Duft des Holzes, der vom Menschen als sehr angenehm empfunden wird, ist bei Insekten hingegen nicht beliebt, Motten meiden ihn, sodass Produkte der Zirbelkiefer zudem ein natürlicher Mottenschutz sind. Über Jahrzehnte hinweg behält das Holz seine antibakterielle Wirkung und den angenehmen Duft, wovon vor allem Allergiker profitieren.

Die Oberfläche der Zirbenbrot Dosen wird von Hand fein geschliffen. Sie ist ansonsten vollkommen unbehandelt. Dadurch wird sichergestellt, dass die enthaltenen Stoffe ungehindert in die Umwelt abgegeben werden. Die Dosen sind metall- und schadstofffrei.

Umwelt schützen mit Zirbenholzprodukten

Wer viel Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz legt, ist mit der zirbenen Obstschale und dem Brotkasten bestens beraten. Der Bestand der Zirbelkiefer konnte stetig gesteigert werden, sodass bei der Herstellung keine Holzsorte verwendet wird, die gefährdet ist. **Hier wird mit den Ressourcen sinnvoll umgegangen und obendrein ein Produkt hergestellt, das mit einer höchsten Qualität überzeugt.**

Die Zirbelkiefer (Pinus cembra), auch Arve, Arve oder Zirbel genannt, stammt direkt aus dem Alpenraum, sodass diese Brotdose ein regionales Produkt ist. Der Brottopf aus Zirbenholz ist somit nicht nur optisch eine Bereicherung und ein charmanter Blickfang, sondern hat viel mehr Vorteile zu bieten. Mit diesem Holzprodukt wird ein Stück Natur in die Küche geholt. Damit wird ein qualitatives Produkt erworben, das sich ideal für die Aufbewahrung unserer wertvollsten Nahrungsmittel eignet: Unser „tägliches“ Brot. damit sollte auch entsprechend umgegangen werden.

Brot im Kühlschrank aufzubewahren, hat den Vorteil, dass es aufgrund der niedrigen Temperaturen so gut es geht vor einer Schimmelbildung geschützt ist. Doch der Nachteil ist: Das Brot wird hier schneller altbacken als bei einer gewöhnlichen Raumtemperatur. Daher ist dieser Ort keine gute Lösung.

Tipps zum Aufbewahren des Brotes

Zusätzlich zur keimfreien Aufbewahrung in einem Holzgefäß kann man den Brotlaib in ein **Leinentuch** einwickeln, denn auf diese Weise werden die positiven Effekte noch erhöht. Die Haltbarkeit und der Geschmack des Brotes können dadurch besser erhalten werden. Zwischen dem Boden der Brotdose und dem Wecken kann außerdem Backpapier gelegt werden, damit keine direkte Auflagefläche mit dem Holz entsteht.

Die Hygiene ist bei allen Brot Dosen wichtig, sodass ein regelmäßiges Säubern auch bei Zirbenholz unerlässlich ist.

Wasser genügt als Reinigungsmittel, um nach etwa zehn Stunden über 99 Prozent der lebensfähigen Bakterien zu vernichten. Es gibt die Zirbenholz Brot Dosen in verschiedenen Größen, sodass jeder fündig wird, ganz gleich, ob Single- oder Mehrfamilienhaushalt. Auch die Varianten und Formen sind unterschiedlich, das Angebot an hochwertigen Zirbenholz Brot Dosen ist groß.

Alle Vorteile des Zirbenholzes kurz und knapp:

- versprüht lebenslang einen milden, wohlriechenden Duft
- hat eine entspannende und beruhigende Wirkung, beschleunigt die Erholung
- führt zu einer niedrigeren Herzschlagrate und spart somit dem Herzen viel Arbeit
- reguliert Herzfrequenz und stabilisiert Kreislauf
- Harmonie im Raum dank Zirbenholz
- verbessert Schlafqualität maßgeblich und stärkt das allgemeine Wohlbefinden
- im Vergleich zu anderen Holzsorten viel stärkere antibakterielle Wirkung (geht auch über Jahrzehnte hinweg nicht verloren)
- schützt Brot vor Pilzbefall
- passt in alle Haushalte
- tolles Design
- hält Motten fern
- in vielfältiger Hinsicht gesundheitsfördernd

Fazit

Laut Statistiken werden pro Jahr rund 40 Tonnen Brot in den Müll geworfen. Angesichts der Tatsache, dass viele Menschen auf der Welt hungern, ist dies erschreckend und sollte eine alarmierende Nachricht sein, die zum Umdenken animiert. Mit einer Zirbenholz Brot Dose kann es verhindert werden, da das Naturmaterial im Gegensatz zu Kunststoff oder Metall die Feuchtigkeit reguliert.

Ganz gleich, ob die tolle Brot Dose auf dem wertvollen Naturprodukt für sich selber gekauft wird oder um Teigwaren hygienisch aufzubewahren, oder sie verschenkt wird, sie ist auf jeden Fall die perfekte Wahl. Das Gebäck bleibt über einen langen Zeitraum frisch und weist eine antibakterielle Wirkung auf. Das Pinosylvin, das in der Zirbelkiefer enthalten ist, wirkt gegen Viren, Pilze und antibakteriell. Auch Schimmelpilze haben keine Chance.

Ein weiterer Vorteil ist der unverwechselbare wohlige Duft des Zirbenholzes. Des Weiteren ist die Brot Dose dank des modernen Designs ein toller Hingucker und bekämpft auf eine natürliche Art und Weise Lebensmittel motten. Es gibt lediglich Vorteile, wenn Sie für die Lagerung von Brot, Backwaren oder auch Cookies eine Zirbenholz Brot Dose, mit oder ohne Deckel, verwenden.