

Warum sind Thermoboxen aus Styropor so gut?

Styroporboxen besitzen ausgezeichnete Isolations- und Dämmeigenschaften. Für die Speisezubereitung sind sie äußerst beliebt.



Foto von [Norma Mortenson](https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665) von [Pexels](https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665),
<https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665>

Thermoboxen aus Styropor – das können sie

Ein guter Koch benötigt Thermoboxen, damit die Lebensmittel immer frisch gehalten werden. Das ist wichtig, denn nur so können Lagerung und Transport funktionieren. Ich selbst habe mit meinen Isolierboxen beste Erfahrungen gesammelt. Ich nutze dabei das gute alte Styropor. Styropor wurde einst aus der Baumrinde extrahiert und wird heute aus Erdöl gewonnen.

Ich möchte erklären, warum ausgerechnet Styropor für die Isolierung von Speisen so gute Dienste leistet.

Styroporboxen können gut isolieren

[Thermostyroporboxen für die Gastronomie](#) müssen den Innenraum isolieren können und Styropor eignet sich dafür besonders gut. Mehrere Stunden hinweg können auch extreme Temperaturen konstant gehalten werden. Das leistet nur Styropor. Warmes Essen kann so auch im warmen Zustand genossen werden.

Für 48 Stunden kann das Material Styropor extreme Temperaturen in der Transportbox beibehalten. Darauf sind Styroporboxen ausgerichtet, dafür sind sie geeicht. Den Kühleffekt durch die Lagerung kann man sogar noch steigern, indem man Eiswürfel in den Thermobehälter legt.

Ein Expertentipp: Nicht nur die Materialeigenschaften bürgen für eine gute Isolationsfähigkeit der Thermoboxen, sondern auch die Fähigkeit, dass der Deckel passgenau und sicher auf dem Behälter sitzt und perfekt schließt.

Styroporboxen sind stoßfest

Styropor ist ein Material aus porösem Styrol. Die kleinen Kügelchen sind aus Schaumstoff zusammengesprengt und lassen nur eine Verbindung zu. Das macht die Styroporboxen extrem stoßfest, sodass auch ein Stoß, ein Ruckeln beim Transport im Auto und ein versehentliches Fallenlassen den [Gerichten](#) im Innern des Gehäuses nichts anhaben kann. Das sorgt außerdem für das kaum vorhandene Eigengewicht. Agiere ich mit meinen schlagfesten Styroporboxen, dann fühle ich mich immer sicher.

Styroporboxen bieten einen guten Spritzwasserschutz

Beim Kochen wird viel Wasser ausgestoßen. Entweder wird es in Form von Wasserdampf erzeugt oder es spritzt ein wenig Wasser vom Hahn oder Kochtopf. Auch hier fühle ich mich mit meinen Thermoboxen aus Styropor sehr sicher, denn das Material bietet

einen zuverlässigen Spritzwasserschutz. Wenn da mal etwas Flüssigkeit auf meine Styroporboxen kommt, hat das für den Inhalt keine Auswirkungen. Wer es sogar wasserdicht haben möchte, für den bietet der Markt die Weiterentwicklung in Form von Styrodur an.

Was können Thermoboxen aus Styropor noch?

Styroporboxen sind in der Regel kastenförmig. Da Deckel und Behälter wegen der Isolation perfekt zusammenpassen müssen, sind Styroporboxen fast immer stapelbar. Gute Styroporboxen lassen sich zudem geruchs- und geschmacksneutral erwerben, so bleiben die Gerichte schön rein. Die Oberfläche ist pflegeleicht und leicht zu reinigen. Auch die Umwelt freut sich, denn Styropor ist grundsätzlich ein recyclingfähiger Stoff. Das geringe Eigengewicht gestaltet den Transport denkbar einfach. Eine zusätzliche Erleichterung stellen schließlich ergonomische, rutschfeste Griffe dar.

Von Styropor gibt es zwei hochwertige Arten

Für Gastronomie und Catering sind vor allem die [Styropor-Arten](#) EPP und EPS interessant. Hochwertiger ist EPP, da es elastisch und formstabil in einem ist. EPP weist eine ausgezeichnete chemische Beständigkeit auf und kann die Energie bei Vibrationen und anderen Stoßbelastungen beim Transport absorbieren. Das Material EPS ist hingegen weicher und flauschiger. Ich empfehle EPP!

Nachteile von Styroporboxen?

Nachteile weisen Styroporboxen nur wenige auf, die ich nicht für entscheidend halte. Zunächst muss die Dicke der Wand für gute Isolationseigenschaften immer rund 3 cm betragen, was einigen Platz wegnimmt. Dann fällt Styropor unter Restmüll, was die Entsorgung erschweren kann. Da Styropor zumeist nicht vollständig wasserdicht ist und die Verarbeitung sich dafür aufwendig und kostspielig gestaltet, eignet sich Styrodur für diese Eigenschaft noch besser.

Vegane Küche

Ich als Fleischliebhaber und Fischesser gehe unter die Veganer, wie geil ist das denn?

Ich sah gestern eine Kochsendung mit einer Köchin, die vegane Gerichte zubereitete. Es hat mich wirklich überzeugt. Vor allem, wenn die Tester, selbst ausgebildete Köche, sagen, wenn es gut zubereitet ist, schmeckt und vor allem, wenn man dann nicht fragt, ist das Gericht nun vegan oder nicht, dann passt wirklich alles.

Und ich muss dem Juror recht geben, vegane Küche benötigt eine eigene Sprache, also nicht veganer Burger oder veganes Schnitzel, sondern eine eigene verbale Kreation.

Ich gehe ja beim Fleischgenuss schon so weit, dass ich präferiere und empfehle, möglichst alle Teile eines Tieres zuzubereiten und zu essen, nicht nur die edlen wie Filet und Rumpsteak. Da bin ich ganz auf einer Linie mit der Philosophie „From Nose to Tail“.

Nun werde ich einfach einmal die vegane Küche erkunden und meine Einstellungen zu Produkten, Gerichten, Essen und Küche wieder etwas erweitern. Ihr wisst ja, Kochen und Essen ist Kopf- und somit Einstellungssache.

Ich berichte hier in meinem Foodblog.

Ein neues veganes Kochbuch ist schon bestellt. ☐

Als kleiner Teaser gibt es hier schon einmal zwei Links:

[Die fünf besten Onlineshops für vegane Lebensmittel](#)

[Die besten Kochbücher zur veganen Küche](#)

Wochen der Mikrowelle

Ich habe mir zwei neue Kochbücher für die Zubereitung von Gerichten in der Mikrowelle geleistet.

Das erste Kochbuch hat nur 64 Seiten und liefert mir etwa 7 Rezepte für eine Woche.

Das zweite Buch hat allerdings 140 Seiten, jede Menge sehr guter Rezepte und so kann ich sogar noch 1–2 Wochen mit Rezepten für die Mikrowelle dranhängen.

Daher starte ich nun mehrere Wochen der Mikrowelle und werde sicherlich etwa 15–20 Rezepte für die Zubereitung von Gerichten in der Mikrowelle veröffentlichen.

Ich selbst bin schon gespannt darauf, welche Möglichkeiten eine Mikrowelle in der Zubereitung von Speisen bietet und wie diese Speisen dann im Endeffekt auch beim Genießen schmecken.

Ich fange mit einem Rezept zur Zubereitung einer Fisch-Terrine an, die aus dem Kochbuch „Kochen in der Mikrowelle“ von Sabine von Imhoff aus dem Verlag Gräfe und Unzer stammt. Die beiden Rezepte dazu sind zwar mit anderen Fischarten konzipiert, aber ich habe sie eben einfach mit anderen Sorten abgewandelt. Außerdem serviere ich die Terrine nicht heiß als Vorspeise, sondern kalt mit zwei leckeren Schrippen als kleiner Abendsnack.

In der kommenden Woche folgen somit weitere Vorspeisen, Hauptspeisen mit Fleisch, Fisch, Aufläufe und Gemüse und Desserts.

**Neuerscheinung: „Da ist
Schimmel im Essen ...“**

„Da ist Schimmel im Essen ...“

Pferdefleisch-Gerichte



Band 2 der Koch- und Backbuch-Reihe

Jetzt auch als ePub- und Kindle-eBook erhältlich.

Ein kleines Kochbuch mit 11 Rezepten zu Pferdefleisch.

In 5 Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

ISBN 978-3-941695-85-6, ISBN 978-3-941695-86-3

€ 5,99