Merkblatt zum Frittieren

Das Frittieren ist ein Herstellungsprozess im Rahmen der Wärmebehandlung (Garprozess) eines Lebensmittels. Das Lebensmittel nimmt während des Prozesses einen gewissen Anteil des Frittiermediums (Fett oder Öl) auf.


So dürfen nach § 3 Satz 1 der LMHV Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 der LMHV wird unter nachteiliger Beeinflussung eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen (Keime), Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verstanden.


Die Auswahl der jeweiligen Frittierfett-/öl-Art richtet sich nach dem zu frittierenden Lebensmittel, nach ernährungsphysiologischen sowie kulinarischen Aspekten.

裨 Hinweise zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen beim Frittieren

- Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren sowie leicht zu warten sein. Eine gesicherte /-separate Auslassöffnung für das Frittiermedium (für die Filterung) ist zu empfehlen. Die Geräte sollten aus rostfreiem Stahl sein.
- Feste Frittiefette müssen einige Minuten bei max. 60°C zum Aufschmelzen in der Fritteuse vorgeheizt werden.
- Eine starke Temperaturabsenkung des Frittiermediums bei der Bescheidung (z.B. gefrostete Lebensmittel) ist zu vermeiden (→ kleinere Portionen! Frittierung: Frittierfett/-öl= max. 1:10).
- Lebensmittel sollten vor dem Frittieren nicht gesalzen und gewürzt sein (→ Vermeidung der Bildung von toxischen Substanzen).
- Das Abschütteln loser Brösel bei panierten Lebensmitteln vor dem Frittieren geht ist zu empfehlen, weil kleine Teile in der Fritteuse schnell verloren gehen. Vorhandene Rückstände beschneichen den Fettverderb! Am Frittier-Ende sollte das Frittiermedium filtriert werden (→

- Die Fett-/Öloberfläche sollte in Ruhephasen mittels Deckel abgedeckt werden (→ Schutz vor Sauerstoff, Licht und Staub sowie Wasser!).
- Öle sollten lichtgeschützt und kühl gelagert werden.
- Das Frittiermedium muss in Abhängigkeit vom Durchsatz-/lauf der Lebensmittel regelmäßig gewechselt werden. Der Zeitpunkt des Wechsels lässt sich durch entsprechende Eigenkontrollen (s. nachfolgende Möglichkeiten) ermitteln.


Dunkles Fett ist nicht immer gleich Indikator für „Verderb“.

Erfolgt die Fettmessung mit einem Frittiertestgerät, so ist nach den Empfehlungen der DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.) 24 Prozent polare Anteile (Polar Compounds) als Grenze der Genusstauglichkeit eines Frittierfettes anzusehen und das Fett-/öl ist zu wechseln.

Kennzeichen für verdorbenes Frittierfett-/öl sind:
→ stechender, kratziger scharfer Geruch und Geschmack
→ auftreten von bläulichem Rauch, beginnende Rauchentwicklung, verstärkte Schaumbildung

- Verbrauchtes Frittierfett-/öl ist in verschließbaren Behältern (z. B. Fässern) bis zur Entsorgung durch Fachfirmen separat aufzubewahren.


Im Rahmen der Eigenkontrollen ist das Betriebspersonal über die bestimmungsgemäße Verwendung der Fritteuse entsprechend der Hygienevorschriften und Verhaltensmaßregeln möglicher Gefahren zu schulen bzw. zu belehren. Die Schulung des Personals sowie Temperaturkontrollen beim Frittiermedium und der Fettwechsel sind zu dokumentieren.

Rechtsgrundlagen im Zusammenhang mit Lebensmitteln-/Herstellung bzw. Frittieren:
VO (EG) Nr. 178/2002
VO (EG) Nr. 852/2004
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
Littaturhinweise: Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)
Foto: Google Deutschland