

Heucobs – Einweichzeiten & Haltbarkeit nach Temperatur

Temperatur	Einweichzeit	Lagerdauer nach dem Einweichen	Hinweise
< 0 °C (gefroren)	15-60 Minuten	–	Nicht empfehlenswert – Wasser gefriert, Struktur leidet.
0–5 °C (kühl, Winter)	15-60 Minuten	bis zu 12 Std	Sehr gut haltbar, nur vor Frost schützen. Prüfen, ob sie nicht angefroren sind.
6–10 °C (frisch, Frühling/Herbst)	15-60 Minuten	max. 8–10 Std	Abgedeckt aufbewahren, besser nicht länger stehen lassen.
11–20 °C (mild, Zimmertemperatur)	15-60 Minuten	max. 4–6 Std	Gärung kann einsetzen – riechen und prüfen.
> 20 °C (warm bis heiß)	15-60 Minuten	max. 2–3 Std	Nicht über Nacht stehen lassen! Schnell verderblich.

Praktische Tipps:

- Immer frisches, kaltes Wasser verwenden.
- Abdecken, um Schmutz und Insekten fernzuhalten.
- Geruchstest: Neutral = gut. Sauer oder gärig = wegschütten.
- Kleinere Portionen einweichen, wenn Sie unsicher sind.
- Lieber frisch ansetzen als riskieren, dass etwas verdirbt.