

Mindesthaltbarkeitsdatum

In Deutschland landet laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft durchschnittlich jedes achte Lebensmittel in der Mülltonne. Das entspricht Lebensmitteln mit einem Wert von rund 235 € jährlich, die pro Person entsorgt werden. Diese Lebensmittel wurden nur für den Abfall produziert. Das ist nicht nur Lebensmittelverschwendung, die unnötige Herstellung belastet zusätzlich unser Klima. Verantwortlich dafür ist unter anderem das oft falsch verstandene Mindesthaltbarkeitsdatum.



Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfalls- oder Wegwerfdatum

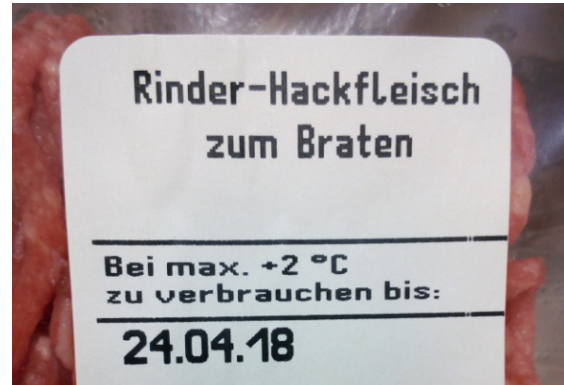
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis...) ist in Deutschland für fast alle Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben. Bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums müssen die Hersteller eine unveränderte Qualität des Produkts garantieren. Dies betrifft Nährwert, Aussehen, Geruch und Geschmack. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist aber kein Verfalls- oder Wegwerfdatum. Auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sind die meisten Lebensmittel noch genießbar, da sich die Haltbarkeit nicht von einem Tag auf den anderen ändert. Trotzdem werden in Deutschland viele Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ungeprüft weggeworfen, da es oft mit dem Verbrauchsdatum verwechselt wird. Eindeutiger wird es im englischsprachigen Raum formuliert. Dort heißt es „best before ...“, also beste Qualität des Lebensmittels bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Den eigenen Sinnen vertrauen

Fast alle Lebensmittel können auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gegessen werden. Bei richtiger Lagerung sind ungeöffnete Lebensmittel noch Tage bis Jahre über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar. Durch Gebrauch der eigenen Sinne, also genaues Anschauen, Riechen und vorsichtiges Probieren, kann die Qualität der meisten Lebensmittel festgestellt werden. Bei stark verändertem Aussehen, Geruch oder Geschmack und besonders bei Schimmel oder verdorbenem Geruch, sollten die Lebensmittel entsorgt werden. Gibt es keine wahrnehmbare Veränderung, können die Lebensmittel verwendet werden.

Unterschied zum Verbrauchsdatum

Anders ist der Umgang mit dem Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis...). Dieses wird für leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch, frisches Fleisch oder rohen Fisch verwendet. Daher dürfen diese Lebensmittel nach Ablauf der Frist nicht mehr gegessen werden. Es besteht das Gesundheitsrisiko einer Lebensmittelvergiftung, die durch mikrobiologische Veränderungen verursacht wird. Diese sind oftmals nicht sichtbar.



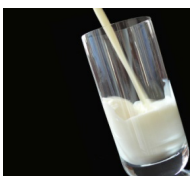
Richtig Lagern, Planen und Kontrollieren

Die richtige Lagerung der ungeöffneten Lebensmittel, wie auf der Verpackung angegeben, ist ausschlaggebend für eine lange Haltbarkeit. So sollten viele Lebensmittel wie Mehl oder Nudeln dunkel, Milchprodukte kühl und Tee luftdicht gelagert werden. Auch helfen gutes Planen der Einkäufe und regelmäßiges Kontrollieren der eigenen Vorräte dabei, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. So bleibt die Haltbarkeit im Blick.

Wer Lebensmittel rasch verbrauchen möchte, muss nicht z.B. nach der Milch mit längerer Haltbarkeit ganz hinten im Kühlregal greifen. Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum fast oder bereits abgelaufen ist, werden oftmals zu einem reduzierten Preis verkauft. Das lohnt sich finanziell und für das Klima.

Haltbarkeit verschiedener Lebensmittel

Nachfolgend geben wir einen kleinen Überblick zur Verwendbarkeit unterschiedlicher Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, der als Orientierung dienen kann:



Milch, Milchprodukte, Brot, Brötchen, Wurst und Schinken sind ungeöffnet und bei richtiger Lagerung noch **einige Tage** nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum essbar.



Eier sind **bis zu zwei Wochen** länger als das Mindesthaltbarkeitsdatum genießbar.

Test: Ein Ei in ein Wasserglas legen. Wenn es schwimmt, ist es nicht mehr gut.



Gebäck, Kekse, Nüsse, Müsli, Öl, Fruchtsäfte, Hartkäse, Butter, Mehl und Backpulver sind **mehrere Wochen bis Monate** nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar.



Reis, Nudeln, Konserven, Bier, Kakao und Kaffee können **mehrere Monate bis Jahre** nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum verwendet werden.



Salz, Essig, Zucker, Spirituosen und Honig sind **noch Jahre** nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gut. Diese Lebensmittel müssten laut EU Verordnung kein Mindesthaltbarkeitsdatum haben, da sie bei richtiger Lagerung unbegrenzt haltbar sind. Sie werden zum Konservieren anderer Lebensmittel genutzt.

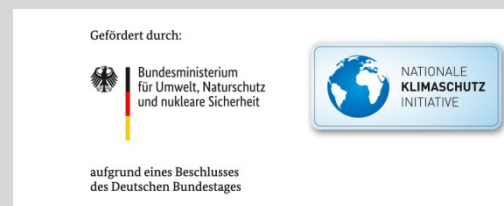
Tipp:

Die Verbraucherzentrale Hamburg hat die Checkliste „So erkennen Sie, ob die Lebensmittel noch gut sind“ herausgegeben, die Tipps zum Prüfen einzelner Lebensmittel enthält. Diese ist zu finden unter: www.vzhh.de/media/1802

Weiterführende Informationen und Beratung zum Mindesthaltbarkeitsdatum



Bremer Umwelt Beratung e.V.
Am Dobben 43a, 28203 Bremen
Telefon 0421 / 70 70 100
info@bremer-umwelt-beratung.de



www.klimazone-findorff.de

Beratungszeiten: Montag bis Donnerstag von 9 – 15 Uhr, oder nach Vereinbarung
Ihre Ansprechpartnerinnen: Elke Meier und Sandra Bildstein