

Mindesthaltbarkeitsdatum

Heute muss ich mal kurz in einem Beitrag ohne Bild und Rezept eine Lanze gegen das Mindesthaltbarkeitsdatum brechen.

Ich habe heute aus Zeit- und Bequemlichkeitsgründen einfach Eier mit Schalotte, Knoblauch und Speck zubereitet.

Das Merkwürdige war, dass der Speck seit einigen Monaten eingeschweißt in meinem Kühlschrank lag. Nur hatte ich bisher keine Verwendung für ihn. Nach Mindesthaltbarkeitsdatum war er vor 2 1/2 (!) Monaten nicht mehr verwendbar. Aber: Er roch nach dem Öffnen der Packung gut, zeigte keine Zerfallerscheinungen und es hat sich nirgendwo Schimmel angesammelt. Also, mein Statement: Der Speck, eingeschweißt und im Kühlschrank aufbewahrt, lässt sich auch 2 1/2 Monate nach Ende des MHD verwenden.

Ich erlebe das auch immer wieder mit Sahne im Becher. Hat man eine solche Sahne im Kühlschrank, das MHD mag schon seit 2–3 Wochen abgelaufen sein und man öffnet den Becher, stellt man fest: Die Sahne ist nicht verdorben, sie ist nur eingedickt. Verrührt man sie kräftig in der noch flüssigen Sahne, stellt man fest, sie schmeckt gut und ist noch verwendbar.

Soviel ein kurzer Kommentar zum Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln. Ich kann nur empfehlen, jedes jeweilige Lebensmittel nach Überschreiten des MHD zu prüfen: Sieht es schlecht aus oder riecht es nicht gut? Oder sind Aussehen und der Geruch okay? Hat es definitiv Keime wie Schimmel oder ist das Lebensmittel optisch noch in Ordnung? Dann kann man es noch weiterverwenden.

Ob natürlich ein Lebensmittel, das über das MHD hinaus aufbewahrt und dann einwandfrei noch verwendet wird, noch sehr lange darüber hinaus im Kühlschrank aufbewahrt werden kann und genießbar ist, entzieht sich meiner Erkenntnis und Erfahrung. Ich kann davon berichten, wenn ich mit solchen Lebensmitteln,

die das MHD überschritten haben, mehr Erfahrung gesammelt habe.