

# IST DAS NOCH GUT ODER MUSS ES WEG?

Rund 85 Kilogramm Lebensmittel wirft im Schnitt jeder Mensch pro Jahr in den Müll. Denn bei der Frage, ob diese noch verzehrbar sind, orientieren sich viele am Mindesthaltbarkeitsdatum. Wir verraten, was die Zeitangabe wirklich bedeutet, und zeigen, wie lange die Produkte bei richtiger Lagerung tatsächlich haltbar sind

## GEKÜHLTE PRODUKTE



## UNGEKÜHLTE PRODUKTE



So viele Tage länger als das Mindesthaltbarkeitsdatum sind diese Lebensmittel meist bedenkenlos verzehrbar:

### + 6 TAGE

Aufschnitt  
Kuchen  
Frischmilch  
rohes Ei

### + 14 TAGE

Quark, Joghurt  
Frisch- & Weichkäse  
gekochtes Ei

### + 30 TAGE

gekühlte Getränke  
H-Milch  
Butter  
Hartkäse

### + 90 TAGE

Tiefkühlprodukte

### + 120 TAGE

Dosenkonserven  
Eingemachtes  
Fett, Öl  
Müsli  
Knäckebrot  
Zwieback

### +360 TAGE UND MEHR

Mehl  
Nudeln & Reis  
Salz, Gewürze, Essig  
Tee & Kaffee  
Zucker & Honig  
Schokolade &  
Süßigkeiten

Das aufgedruckte **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist nicht das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel verzehrt werden muss. Es gibt lediglich den Zeitpunkt an, bis zu dem das Produkt bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften wie Konsistenz, Geschmack und Nährwert behält. Nach Ablauf des MHDs ist das Lebensmittel nicht schlecht und darf grundsätzlich auch noch verkauft werden. Ab dann gilt der **Grundsatz: sehen, schmecken, riechen.**

Quelle: Tafel Deutschland & Verbraucherzentrale Hamburg