

## Mindesthaltbarkeitsdatum

Das M i n d e s t haltbarkeitsdatum soll nur besagen, dass die Ware mindestens bis zu dem und dem Datum hält, wenn sie fachgerecht gelagert wird (das Lebensmittel ist bis zu dem angegebenen Zeitpunkt mindestens haltbar, aber auch länger. Es ist **kein Verfallsdatum!!!**). Es gibt ja kein Naturgesetz oder ein menschengemachtes Gesetz, das genau vorgibt, wie lange ein Lebensmittel hält oder halten soll, da dies ja immer auch von der Art der Lagerung abhängig ist und bei neu hergestellten Produkten kann das Mindesthaltbarkeitsdatum gar nicht vorgegeben werden.

Wenn wir ein neues Produkt herstellen, müssten wir unter Umständen 1 - 3 Jahre warten um festzustellen, wie lange das Produkt tatsächlich haltbar ist. Es müsste bei guter Lagerung liegen bleiben, bis es anfängt zu verderben. Erst dann wüsste man ungefähr, wie lange es haltbar ist. Da die meisten von uns hergestellten Produkte 1 -2 Jahre nicht verderben, wäre das eine enorme Verzögerung, um neue Produkte auf den Markt zu bringen. Das machen wir natürlich nicht. Die verwendeten Lebensmittel können uns in etwa einen Anhaltspunkt geben, wie lange ein neues Produkt hält, sodass wir sicher sind, dass das Erzeugnis mindestens ein halbes Jahr nicht verdirbt. Wir zeichnen daher fast alle unsere eigenen Erzeugnisse nur mit 6 Monaten Mindesthaltbarkeit aus, auch wenn sie Jahrelang haltbar sind. Daher heißt es nicht, dass mit dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums das Nahrungsmittel über Nacht schlecht wird. Außerdem bedenken Sie, dass unsere Produkte keine Konservierungs- und Aromastoffe enthalten, sodass sich der Geschmack mit der Zeit verändern kann. Besser werden die Lebensmittel auf jeden Fall nicht, je länger sie gelagert werden (es gibt da natürlich auch Ausnahmen).

Außerdem gilt es zu beachten, **dass Lebensmittel wie Nüsse, Trockenfrüchte, Getreide usw. einmal im Jahr geerntet werden und diese Lebensmittel gibt es ein Jahr lang bis zur neuen Ernte.** Ob jetzt eine Firma diese Lebensmittel nach der Ernte (im Oktober/November!!) mit 12 Monaten Mindesthaltbarkeit auszeichnet oder gar mit 18, es ist immer das gleiche Lebensmittel bis zum Oktober/November/Dezember nächsten Jahres. Erst da gibt es wieder neue Ernte. Ausnahmen sind Lebensmittel, die auf der südlichen Halbkugel angebaut werden.

Wenn Sie also im August diese Ware kaufen, dann ist das noch alte Ernte vom vorigen Jahr auch wenn ein Mindesthaltbarkeitsdatum von noch 8 oder 10 Monaten angegeben ist. Ab der neuen Ernte im November/Dezember ist die Haltbarkeit wieder 12 -18 Monate, wobei die meisten dieser Lebensmittel zwei bis drei Jahre nicht verderben. Z. B. keimt Getreide und die meisten Samen noch nach Jahren.

Cashewkäse erhalten wir von der Herstellerfirma. Diese zeichnet das Mindesthaltbarkeitsdatum aus. Wir versenden ihn, wenn die Mindesthaltbarkeit noch ca. 30 Tage oder mehr beträgt.

Unser fermentiertes Gemüse (Sauerkraut, Gemüse Allerlei, Kimchi und Kohlmix) sind mindestens noch 30 Tage mit Haltbarkeitsdatum versehen. In der Regel ist die Mindesthaltbarkeit deutlich länger (60 und mehr Tage).

Unsere Rohkost-Frischbrote (ungetrocknete Brote) sind ca. 10-14 Tage noch haltbar bei unbedingt kühler Lagerung (2 - 6 °C).

Die Kuchen haben noch eine Mindesthaltbarkeit von 60 und mehr Tagen.

## Probleme mit Papiertüten

Papiertüten sind von der Umweltproblematik gesehen, die besten Verpackungen. Bei Lebensmittel gibt es aber damit Probleme. Z. B. bei Trockenfrüchte, die in Papiertüten Feuchtigkeit nach außen abgeben und somit austrocknen und an Gewicht verlieren, sodass das ab dem Tage der Abfüllung angegebene Gewicht nicht mehr stimmt, sondern deutlich weniger Gewicht aufweist. Je länger das Lebensmittel gelagert wird, desto höher wird der Gewichtsverlust. Aber auch bei anderen Produkten, wie Kräcker gibt es den Effekt, dass die Kräcker Feuchtigkeit anziehen (durch die Papiertüten), und dann nicht mehr Kräcker sind, sondern eher wie Kaugummi weich sind.

Wir hatten das Glück, dieses Probleme mit einer neuen Tütenart lösen zu können.

1. Haben wir eine **luftdichte Zellstofftüte** entdeckt, in der wir diese problematischen Lebensmittel abpacken können. Zellstofftüten werden aus Holz hergestellt und gibt es schon länger. Der Nachteil dieser Tüten ist, dass auch sie Feuchtigkeit durchlassen und nicht besonders reißfest sind. Die neuen Zellstofftüten, die es erst seit kurzer Zeit gibt, sind robuster und feuchtigkeitsabweisend. Diese Tüten sehen fast wie Tüten aus Kunststoff aus, sind aber kein Kunststoff.
2. Auch eine aus **Papier hergestellte Tüte (doypack)** gibt es noch nicht allzu lange. Diese Tüten sind zwar etwas teurer, aber sie werden durch hohen Druck dicht und lassen kaum mehr Feuchtigkeit durch.

Mit diesen beiden neuen Tüten haben wir jetzt hoffentlich das Problem gelöst. Die verwendeten Zellstofftüten sind biologisch abbaubar und kein Kunststoff.

## Mottenbekämpfung

Unter der Webseite "

**[/www.ungeziefer-und-schaedlinge.de/doerrobstmotten-bekaempfen.php#a2](http://www.ungeziefer-und-schaedlinge.de/doerrobstmotten-bekaempfen.php#a2)**" finden Sie gute Hinweise über Motten und deren Bekämpfung.

Die Motten selbst sind ja nicht das Problem, sondern die Raupen, die aus den Eiern schlüpfen, die die Motten (bis zu 300 Eier legt eine Motte) an den Lebensmitteln ablegen (außen an den Tüten).

Diese Raupen fressen sich, nachdem sie ausgeschlüpft sind, durch die Tüten, egal ob Papier oder Plastik, und fressen sich dann an den Lebensmitteln satt. Nach ca. zwei - drei Wochen verpuppen sich die Würmer und es werden nach ca. weiteren zwei- drei Wochen wieder Motten daraus, die in dem Lebensmittel bleiben (in der Tüte oder was für eine Verpackung es auch ist), wieder Eier legen und daraus Würmer werden, die sich wieder satt fressen und wieder zu Motten werden. Dieser Zyklus wiederholt sich alle 4-6 Wochen. Gegen Motten hilft nur die Aufbewahrung im dichten Glas (am Besten Einmachgläser) oder dicht schließende Plastik- oder Alubehälter.

Wenn Sie bereits Motten in Ihren Lebensmitteln haben, sollten Sie die biologische Mottenbekämpfung machen, wie es auf der oben angegebenen Webseite angegeben wird. Für Mottenbefall kann die Mindesthaltbarkeit nicht angewendet werden.