

Lebensmittel und ihre Haltbarkeit

So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind – Tipps und Tricks zur Lebensmittelrettung

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist erreicht bzw. überschritten – was nun? Viele dieser Lebensmittel sind noch wertvoll und genießbar. Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nämlich nicht „Sofort-Wegwerfen-ab“, sondern gewährt nur eine gewisse Sicherheit und Qualität seitens des Produzenten.

Dennoch sollen Lebensmittelinfektionen und Schimmelpilzgifte nicht auf die leichte Schulter genommen werden. Mehr als 200.000 Personen im Jahr erkranken daran, vor allem durch schlechte Küchenhygiene, unzureichende Erhitzung oder ungenügende Kühlung. Besonders gefährdete Personengruppen sind hierbei Schwangere und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem, wie etwa im höheren Alter und bei chronischen Erkrankungen.

Die richtige Lagerung spielt bei der Haltbarkeit von Lebensmitteln eine entscheidende Rolle:










- Obst und Gemüse bleibt je nach Sorte oft gekühlt länger haltbar, wie zum Beispiel im Kühlschrank-Gemüsefach oder im Keller bei 8-10 Grad.
- Besonders leicht verderbliche Lebensmittel, wie Fisch und Fleisch, sollten im Kühlschrank ganz unten gelagert werden, da die Temperatur hier am niedrigsten ist.
- Lebensmittel die länger haltbar sind (z.B. Marmelade, Joghurt und Fertigprodukte) können dafür weiter oben im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Brot und Gebäck bleiben in Papier- oder Gefrierbeuteln viel länger frisch und eignen sich zum Einfrieren besonders gut. Ist Gebäck schon altbacken, kann man es kurz unter kaltes Wasser halten und für wenige Minuten bei 180 Grad wieder frisch aufbacken. Hartes Brot kann man auch ganz einfach in kleine Würfel schneiden und für Semmelknödel verwenden.

Bei Unsicherheit gehen Sie lieber auf Nummer sicher und werfen Sie das Produkt weg. Das soll jedoch erst nach sorgfältigem Prüfen unter Einsatz unserer Sinne passieren. Mit den folgenden Tipps und Tricks, wissen Sie, wie man diese dabei gezielt einsetzt.

Prüfen Sie immer optisch mit Ihren Augen, riechen Sie und / oder verkosten Sie!








FRISCHWARE OHNE MINDESTHALTBARKEITSDATUM


















Lebensmittel von A - Z	Nach Ablauf noch unbedenklich?	Wie prüfen? Augen 👁️ Nase 👃 Mund 👄	Was tun?
Gemüse und Salat	Tage bis Wochen	 schimmelig, faule Stellen, Verfärbungen  andersartiger, nicht artemeigener Geruch  schlappe Konsistenz, Aromaverlust möglich, aber noch nicht problematisch	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Lagerung und Zubereitung waschen. • Nicht zu lange aufbewahren, da Vitaminverluste.
	<p>So bleiben Gemüse und Salat länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Kühlschrank: reife Avocado, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Bohnen, Lauch, Kohl, Möhren, Pilze, Radieschen, Salat, Sellerie, Spargel, Spinat • Bei Raumtemperatur: Aubergine, Gurke, Ingwer, Kartoffeln, Knoblauch, Paprika, Tomate, Zucchini • Fertig geschnittenen Salat wegen möglicher Verkeimung so schnell wie möglich verzehren und im Kühlschrank aufbewahren. • Grünzeug vom Gemüse (z. B. Grün von Möhren und Radieschen) entfernen, um Gemüse vor Wasserentzug zu bewahren. 		
Kartoffeln	Tage bis Wochen	 faulige oder grüne Stellen, schimmelig  stinken unangenehm faulig  gummiartig, weich	<ul style="list-style-type: none"> • Verzehr noch möglich, wenn grüne Stellen und Keime großzügig entfernt werden. • Etwas schrumpelige Kartoffeln für Kartoffelbrei oder Suppe verwenden. • Reste gekochter Kartoffeln: Bratkartoffeln.
	<p>So bleiben Kartoffeln länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dunkel und kühl lagern, möglichst im Keller oder möglichst unter 10 °C. • Gekochte Kartoffeln halten sich mindestens 2 Tage im Kühlschrank. 		
Kräuter, frisch	Tage bis Wochen	 faule oder dunkle Stellen	<ul style="list-style-type: none"> • Faule Blätter oder Stiele aussortieren.
	<p>So bleiben Kräuter länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dunkel im Kühlschrank lagern. • Stehend in einem Glas Wasser oder in ein feuchtes Tuch eingewickelt. • Portionsweise einfrieren. • Fast alle Kräuter, außer Kresse und Borretsch, lassen sich trocknen. 		
Obst	Tage bis Wochen	 schimmelig, faule Stellen  gärig, prickelnd, nicht mehr artemeigen, labberig	<ul style="list-style-type: none"> • Einzelne schimmelige Früchte (Erdbeeren, Weintrauben, Mandarinen oder Äpfel) rechtzeitig aus Gebinden entfernen. • Nicht zu lange aufbewahren, da Vitaminverluste.
	<p>So bleibt Obst länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angeschchnittenes Obst, z.B. Erdbeeren, im Kühlschrank lagern. • Südfrüchte wie Ananas, Bananen, Mango oder Zitrusfrüchte nicht im Kühlschrank, sondern bei Zimmertemperatur lagern. • Sorten trennen, da sich Verderb gegenseitig verstärken kann. 		
























LEBENSMITTEL MIT MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Lebensmittel von A - Z	Haltbarkeit und nach Ablauf unbedenklich?	Wie prüfen? Augen 👁️ Nase 👃 Mund 👄	Was tun?
Brot und Weckerl	<p>✓ Ja, bis zu 12 Tagen (abgepacktes Brot bis zu 8 Wochen) haltbar</p>	 <p>schimmelig muffig, alt altbacken</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verschimmeltes Brot oder Brötchen ganz entsorgen. • Vorsicht: Schimmel hat unterschiedliche Farben, z.B. weiß, blau oder grün. Er beginnt häufig mit kleinen weißen Pünktchen, wächst dann weiter und wird meistens blau - grünlich. • Trockene Brotreste zu Semmelknödel oder Croutons verarbeiten oder hart werden lassen und daraus Paniermehl machen.
	<p>So bleiben Brot und Brötchen länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dunkel, bei Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank lagern. • Ganzes und dunkles Brot (z.B. Sauerteig - oder Roggenbrot) hält länger als in Scheiben geschnittenes und helles Weizenbrot. • Brotkasten statt Plastiktüte • Portionsweise einfrieren 		
Butter	<p>✓ Ja, noch ca. 3 Wochen</p>	 <p>dunkelgelb stechend, ranzig ranzig, nicht mehr arteigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn ranzig, entsorgen.
	<p>So bleibt Butter länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In der mittleren Ebene des Kühlschranks lagern. • Nicht offen lagern, sondern in einer verschließbaren Butterdose. • Bei geringem Bedarf Butterstücke einfrieren. 		
Eier	<p>✓ Ja, noch ca. 2 Wochen – Ausnahme: Für Tiramisu und andere Speisen mit rohen Eiern muss das MHD eingehalten werden.</p>	 <p>Wasserglas-Test faulig faserig (bei gekochten Eiern)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserglas - Test: Ei in ein Glas mit Wasser legen. Frische Eier bleiben unten. Richtet es sich auf, ist es etwas älter, aber noch genießbar. Schwimmt es oben, sollte es entsorgt werden. • Eier, die kurz abgelaufen sind, zum Backen und Kochen verwenden, denn bei hohen Temperaturen werden Keime unschädlich gemacht. Spiegeleier beidseitig braten.
	<p>So bleiben Eier länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In der Kühlschranktür oder Eierkarton lagern (möglichst unter 10 °C). • Die Schale von rohen Eiern sollte nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen, da Salmonellenübertragung möglich. • Gekochte Eier halten ca. 1 – 2 Wochen. • Industriell bemalte Ostereier sind wegen eines Schutzlackes länger haltbar. 		
Essig & Öl	<p>✓ Ja, mehrere Monate</p>	 <p>trüb ranzig, verändert, stechend, beißend ranzig, bitter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn trüb, nicht mehr verwenden. • Kaltgepresste Öle können bei Kühlschranktemperaturen ausflocken (keine Qualitätsminderung).
	<p>So bleiben Essig und Öl länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern. • Leinöl ist sehr empfindlich, kühl aufbewahren. 		
Fisch, frisch	<p>✗ Nein, Verbrauchsdatum (ca. 1 – 3 Tage) einhalten</p>	 <p>graue Kiemen, trübe Augen, eine mit dem Finger gedrückte Delle verschwindet nicht mehr so schnell, Filets auffällig schleimig und klebrig durchdringend fischig, faulig/je stärker der Geruch desto älter der Fisch wenig arteigenes Aroma</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen. • Bei Tiefkühlfish das Auftauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln (z.B. Salat) in Kontakt kommen lassen und in den Ausguss gießen.
	<p>So bleibt Fisch länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In der untersten Ebene des Kühlschranks, so kalt wie möglich. • Seefisch hält sich länger als Süßwasserfisch. • Frisch hält er sich wenige Tage, geräuchert ca. 3 Tage, tiefgefroren viele Monate bis Jahre. • Frischen Fisch am besten in der Ursprungsverpackung oder geschlossen in einer Glas - oder Porzellanschale aufbewahren. 		



















Lebensmittel von A - Z	Haltbarkeit und nach Ablauf unbedenklich?	Wie prüfen? Augen  Nase  Mund 	Was tun?
Fleisch, frisch (Geflügel, Kalb, Rind oder Schwein)	<p>Nein, Verbrauchsdatum (ca. 2 – 4 Tage) einhalten</p> <p>x</p>	 schmerige Oberfläche, bei frischem Rindfleisch verschwindet eine mit dem Finger gedrückte Delle rasch  streng, frisch riecht es leicht säuerlich, altes leicht muffig oder süßlich	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen. Bei Tiefkühlfleisch das Auftauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln (z.B. Salat) in Kontakt kommen lassen und in den Ausguss gießen.
	<p>So bleibt Fleisch länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der untersten Ebene des Kühlschranks lagern. Roh hält es bis zu drei Tage/ Braten, Steak, ganze Stücke (3 – 4 Tage) / Gulasch, Geschnetzeltes, Spieße (1 Tag) bzw. gegart ca. 2 – 3 Tage. Gegartes Fleisch abgedeckt im Kühlschrank lagern. Gut durchgaren. Tiefgefrorenes Fleisch (bei mindestens -18 °C) ist viele Monate haltbar. 		
Fruchtsaft	<p>Ja, mehrere Wochen bis Monate</p> <p>✓</p>	 schimmelig, trüb, gärig (Luftbläschen bilden sich)  muffig, vergoren, gärig	<ul style="list-style-type: none"> Tetrapack aufschneiden und Saftoberfläche auf Schimmel prüfen. Sicht -/Geschmacksprobe im Glas.
	<p>So bleibt Fruchtsaft länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Geöffnet: in Kühlschranks lagern. Ungeöffnet: bei Zimmertemperatur. Dunkle Flaschen schützen mehr vor Verderb. 		
Faschiertes	<p>Nein, Verbrauchsdatum einhalten</p> <p>x</p>	 gräulich, grünlich  faulig, streng nicht mehr probieren, da Gefahr einer Lebensmittelinfektion besteht	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf des Verbrauchsdatums unbedingt entsorgen und auf keinen Fall mehr roh essen.
	<p>So bleibt Hackfleisch länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der untersten Ebene des Kühlschranks lagern, max. einen Tag (Einkauf Frischetheke). Tiefgefroren hält Hackfleisch ca. 1 – 3 Monate. Rasch verarbeiten und gut durchgaren. 		
Käse	<p>Ja, mehrere Tage bis Wochen (Weichkäse), Monate (Hartkäse)</p> <p>✓</p>	 schimmelig, weiße Fläche  muffig, gärig, verändert	<ul style="list-style-type: none"> Wenn Hartkäse an einer kleinen Stelle schimmelt, großzügig wegschneiden, bei Weichkäse besser entsorgen. Bei Rohmilchkäse besteht die Gefahr einer schweren Lebensmittelinfektion mit Listerien (z.B. für Schwangere nicht geeignet).
	<p>So bleibt Käse länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, in der mittleren Ebene des Kühlschranks lagern. Eingewickelt in Papier oder in einer Vorratsdose. Ganzer Käse hält länger als in Scheiben geschnittener. Käse mit Edelschimmel am besten separat verpackt aufbewahren. 		
Konserven	<p>Ja, ungeöffnet und unbeschädigt mehrere Jahre; geöffnet bis zu 1 Woche</p> <p>✓</p>	 schimmelig Inhalt oder sehr stark ausgebeulte Dosen (Bombagen) oder eingeknickte Seitenwände  gärig, sauer  metallischer Beigeschmack, säuerlich-faulig, beißend	<ul style="list-style-type: none"> Stark verbeulte, undichte oder rostige Dosen ungeöffnet entsorgen. Bildung von sehr giftigen Toxinen (Botulismus) möglich. Eingeknickte Dosen mit zerstörter Innenlackierung ebenfalls entsorgen.
	<p>So bleiben Konserven länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel bei Zimmertemperatur lagern. Bei Fleisch - und Fischkonserven Lagerhinweise beachten. Dosenreste lieber umfüllen und wieder verschließen, da die Konserveninnenwände nach dem Öffnen Stoffe abgeben können. Umgefüllter Inhalt ist im Kühlschrank ca. 2 – 4 Tage haltbar. 		
Marmelade	<p>Ja, mehrere Monate bis Jahre</p> <p>✓</p>	 schimmelig	<ul style="list-style-type: none"> bei Schimmelbildung Produkte mit mehr als 5 % Zucker: Schimmel großzügig entfernen. Produkte mit weniger als 50 % Zucker: entsorgen. Wenn die Farbe besser wird, ändert das nichts an der Qualität.
	<p>So bleibt Marmelade länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel lagern. Ungeöffnet: bei Zimmertemperatur. Geöffnet: im Kühlschrank. Immer saubere Löffel oder Messer zum Portionieren nehmen. 		
Mehl, Backpulver & Co.	<p>Ja, mehrere Wochen bis Monate</p> <p>✓</p>	 Schädlinge (z.B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse)  muffig, ranzig	<ul style="list-style-type: none"> Milben im Mehl erkennbar durch Ausstreuen, Glätten der Oberfläche und beobachten. Wenn Oberfläche nach 30 Minuten furchig und rau, wahrscheinlicher Befall. Bei Schädlingsbefall unbedingt entsorgen! Vollkornprodukte werden schneller ranzig.
	<p>So bleiben Mehl, Backpulver & Co. länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Vorratsdosen nehmen. 		



Lebensmittel von A - Z	Haltbarkeit und nach Ablauf unbedenklich?	Wie prüfen? Augen 👁️ Nase 👃 Mund 👄	Was tun?
Milch	MHD: ca. 10 Tage ✓ Ja, noch rund 3 Tage, H-Milch ungeöffnet bis 8 Wochen unbedenklich	 flockig, geronnen, Milchtüte beult aus  sauer (Achtung: nicht bei H-Milch!)  sauer (H-Milch wird schleimig, bitter)	<ul style="list-style-type: none"> • Saure Milch entsorgen bzw. aus pasteurisierter Milch Joghurt machen. • Saure Milch flockt im Kaffee aus. • Vorsicht: H-Milch verdirbt, ohne Sauer zu werden.
So bleibt Milch länger frisch: • Verschluss in Kühlschrantür lagern.			
Milchprodukte, wie Joghurt, Topfen oder Sauerrahm	MHD: > 2 Wochen ✓ Ja, ungeöffnet noch ca. 2 Wochen bis Monate, geöffnet 3 -4 Tage	 schimmelig an der Oberfläche bzw. starke Bläschenbildung  muffig, vergoren, alkoholisch	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schimmel entsorgen. • Teilweise setzt sich z.B. bei Joghurt etwa Flüssigkeit ab, das ist unbedenklich, weil es sich um natürliche Molke handelt. • Durch den Gehalt an Milchsäure haben Sauermilchprodukte einen natürlichen Säureschutz. Fertiger Milchreis oder Puddings haben keinen Säureschutz und verderben nach wenigen Tagen.
So bleiben Milchprodukte länger frisch: • Verschluss in Kühlschrantür lagern.			
Müsli und Getreideflocken	✓ Ja, mehrere Wochen bis Monate	 feine Gespinste, pudrig-heller Belag auf Trockenfrüchten, Schädlinge (z.B. Käfer, Backobstmilben, Maden und Motten)  schimmelig  ranzige Nüsse und Getreide	<ul style="list-style-type: none"> • Ranziges oder mit Schädlingen befallenes Müsli entsorgen.
So bleiben Müsli und Getreideflocken länger frisch: • Trocken, bei Zimmertemperatur lagern. • Mit hohem Fruchtanteil bei sehr sommerlichen Temperaturen im Kühlschrank lagern. • Luftdicht im geschlossenen Behälter aufbewahren. • Angerührte, fertige Getreidebrei nicht lange warmhalten.			
Nüsse	✓ Ja, mehrere Wochen bis Monate	 schimmelig, schwarze Stellen Schädlinge (z.B. Motten, Käfer)  muffig, ranzig, unangenehm  bitter	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schimmel oder schwarzen Stellen unbedingt entsorgen (Schimmelpilze produzieren ein gefährliches Gift), ebenso bei Schädlingen. • Der Schütteltest kann bei ungeöffneten Nüssen helfen: Klappert der Kern in der Schale, ist er eingetrocknet und alt.
So bleiben Nüsse länger frisch: • Kühl (unter 20 °C), trocken, lichtgeschützt und luftdicht lagern. • Geschält oder gemahlen bis zu 4 Wochen im Kühlschrank lagerfähig. • Einfrieren.			
Reis und Nudeln	✓ Ja, noch einige Jahre	 feine Gespinste und Schädlinge (z.B. Mehlmotte, Reismehlkäfer, Mehlmilbe),  schimmelig (wenn gekocht)  säuerlich (wenn gekocht)	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Schimmelverdacht oder Schädlinge, alles entsorgen.
So bleiben Reis und Nudeln länger frisch: • Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. • Gekocht und verschlossen im Kühlschrank ca. 1 – 2 Tage haltbar. • Gekocht portionsweise einfrieren.			
Tiefkühlgerichte	✓ Ja, mehrere Monate bis Jahre	 blass, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen)  weniger knackig und saftig, fad, Aromaverlust möglich (nicht problematisch)	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden.
So bleiben Tiefkühlgerichte länger frisch: • Verschluss, mindestens in einem 3 - Sterne - Tiefkühlfach lagern.			
Wasser	✓ Ja, mehrere Monate bis Jahre	 trüb  muffig, abgestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser in Plastikflaschen nicht so lange aufbewahren wie Wasser in Glasflaschen, da Keimvermehrung durch mehr Luftaustausch möglich.
So bleibt Wasser länger frisch: • Geöffnete Flaschen im Kühlschrank lagern.			
Wurst und Schinken	✓ Ja, frische Wurstaufschnitte etwa 3 - 5 Tage; geräucherte und Hartwurst ca. 1 Woche	 grau, grünlich, schmierig  faulig, modrig, streng  bitter	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Veränderungen vorhanden, entsorgen.
So bleiben Wurst und Schinken länger frisch: • In der untersten Ebene des Kühlschranks gut verpackt bis zu 5 Tage. • Salami und geräucherter Schinken am Stück mehrere Wochen. • Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben geschnitten.			

GENUSSMITTEL MIT MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Genussmittel von A - Z	Nach Ablauf noch unbedenklich?	Wie prüfen? Augen 👁️ Nase 👃 Mund 👄	Was tun?
Bier	✓ Ja, mehrere Monate bis Jahre	 oben treibt Schimmel, erst kleine Pünktchen, dann Teppich/Flockenbildung  muffig, stechend  bitter, schal	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schimmel entsorgen. • Kleine Farb - oder Aromaveränderungen sind okay.
	So bleibt Bier länger frisch: • Dunkel und kühl lagern.		
Gewürze, Tee	✓ Ja, ungeöffnet noch einige Monate bzw. geöffnet nach Ablauf des MHDs entsorgen	 sehr verklumpt, Schädlinge (z.B. kleine Käfer)  muffig, andersartig  artfremd, Aromaverlust möglich (nicht problematisch)	<ul style="list-style-type: none"> • Geöffnete Gewürzdosen nach langer Standzeit oder bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf während des Kochens, nach Ablauf des MHDs entsorgen.
	So bleiben Gewürze und Tee länger frisch: • Dunkel, trocken und verschlossen lagern.		
Kaffee, Kakao	✓ Ja, ungeöffnet noch einige Jahre	 Schädlinge (z.B. Motten), feine Gespinste  muffig, verändert  Aromaverlust möglich (nicht problematisch)	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Feuchtigkeit oder Veränderungen sichtbar sind, entsorgen.
	So bleiben Kaffee und Kakao länger frisch: • Kühl lagern oder bei Zimmertemperatur. • Trocken, licht - und luftgeschützt.		
Kekse und Mehlspeisen	✓ Ja, mehrere Wochen bis Monate	 ranzig, stechend  ranzig, bitter	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn ranzig, entsorgen.
	So bleiben Kekse und Gebäck länger frisch: • Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.		
Schokolade und Pralinen	✓ Ja, mehrere Monate	 weißer oder hellgrauer Belag („Reif“) ist unbedenklich, bei höheren Temperaturen wandern Kakaobutter oder Zucker an die Oberfläche und kristallisieren bzw. Schädlinge (Motten, Käfer etc.)  Aromaverlust möglich (nicht problematisch)	<ul style="list-style-type: none"> • Weniger aromatisch, aber nicht verdorben, z.B. noch zum Backen geeignet. • Wichtig: Der weiße Belag ist kein Schimmel.
	So bleiben Schokolade und Pralinen länger frisch: • Dunkel, trocken, verschlossen, bei Zimmertemperatur lagern.		
Wein	✓ Ja, mehrere Jahre	 trüb  riecht nach Essig, verändert, stechend  sauer, verändert, stechend, nach Essig	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Veränderungen vorhanden, entsorgen.
	So bleibt Wein länger frisch: • Dunkel und kühl lagern. • Mit Naturkorken und längerer Lagerzeit (über 2 Jahre) liegend aufbewahren, damit Korken nicht schrumpft und austrocknet. • Flaschen mit Kunststoff - , Kronkorken - und Schraubverschluss können stehend aufbewahrt werden. • Nach dem Öffnen wieder gut verschließen.		

modifiziert nach:

Verbraucher Zentrale Hamburg e. V. (2019): *Checkliste. So erkennen Sie ob Lebensmittel noch gut sind.* 4. Auflage.