



LEBENSMITTEL NACH DEM ÖFFNEN „GEKÜHLT“ LAGERN UND „ALSBALD“ VERZEHREN

Marktcheck „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln
nach dem Öffnen der Verpackung“

der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V. gibt Auskunft

Impressum:

© Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Strandstraße 98 | 18055 Rostock

Tel. (0381) 2087017 | Fax (0381) 2087030

ernaehrung@verbraucherzentrale-mv.eu | <https://www.verbraucherzentrale-mv.eu>

Fotos: Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Stand: Februar 2019

Genderhinweis:

Bei allen Bezeichnungen, die auf Personen bezogen sind, meint die gewählte Formulierung ausschließlich beide Geschlechter, auch wenn aus Gründen der leichteren Lesbarkeit und Gestaltung die männliche Form steht.

INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|-----|-------------------------------|----|
| 1. | ANLASS..... | 4 |
| 2. | RECHTLICHE SITUATION..... | 4 |
| 3. | ZIEL..... | 6 |
| 4. | VORGEHEN..... | 6 |
| 5. | ERGEBNISSE UND BEWERTUNG..... | 7 |
| 6. | DISKUSSION..... | 18 |
| 7. | ZUSAMMENFASSUNG..... | 20 |
| 8. | VERBRAUCHERTIPPS..... | 20 |
| 9. | LITERATUR..... | 21 |
| 10. | ANHANG..... | 22 |

1. ANLASS

Häufig wenden sich verunsicherte Verbraucher mit der Frage an die Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V. (VZ MV): Wie lange sind Lebensmittel aus geöffneten Verpackungen noch genießbar und wie müssen sie aufbewahrt werden? Auch in Internetforen wird diese Frage immer wieder diskutiert. Dabei geht es Verbrauchern nicht nur um die Sicherheit der geöffneten Lebensmittel, sondern auch um deren Qualität (z. B. Veränderung der Konsistenz, des Geschmacks, des Aussehens). Besonders schwierig ist eine Einschätzung, wenn das Produkt in der Verpackung nicht sichtbar ist, z. B. bei Saft in Kartonverpackungen.

Laut einer aktuellen Umfrage der Verbraucherzentrale Bayern vom Dezember 2018 „Warum landen Lebensmittel in der Mülltonne?“ überwiegen bei den Wegwerfgründen zwei Motive. An erster Stelle werden Lebensmittel entsorgt, weil sie während der Aufbewahrung im Haushalt verdorben sind [1].

Verbraucher befinden sich in der Zwickmühle zwischen dem Bedürfnis nach Sicherheit und Qualität einerseits und der Ablehnung von Lebensmittelverschwendung andererseits.

Nur bei einem Teil der verpackten Lebensmittel finden Verbraucher überhaupt Hinweise zum Umgang mit den geöffneten Produkten. Sind entsprechende Angaben vorhanden, lassen Begriffe wie „alsbaldig“ oder „zügig“ sie häufig ratlos zurück. Auch bei allgemeinen Angaben wie „nach Anbruch gekühlt lagern“ bleibt Verbrauchern viel Interpretationsspielraum. Vor allem, wenn ein Produkt längere Zeit vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) geöffnet wird und kein Verzehrzeitraum angegeben ist, ist die Beurteilung, wie lange das Lebensmittel im geöffneten Zustand noch haltbar ist, sehr schwierig.

Um einen Einblick in die derzeitige Kennzeichnungspraxis zu erhalten, führte die VZ MV im Frühjahr 2018 einen **Marktcheck „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln nach dem Öffnen der Verpackung“** durch.

2. RECHTLICHE SITUATION

Lebensmittelinformationsverordnung

Die VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) schreibt laut Art. 9 Abs. 1 f) und g) die Angabe eines **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums und gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung** vor [2]. Bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist das häufig ein Hinweis auf die Lagerung im Kühlschrank. In der Nähe des MHD stehen z. B. Hinweise wie „bei 6-8 °C mindestens haltbar bis...“.

In Art. 25 der LMIV werden die Anforderungen an **Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen** genannt: Erfordern Lebensmittel besondere

Mindesthaltbarkeitsdatum

Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften, wie Geruch, Geschmack und Nährstoffe behält. Nach Ablauf des MHD ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben und darf im Einzelhandel noch angeboten werden.

Verbrauchsdatum

Damit werden leicht verderbliche Lebensmittel, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gesundheitsgefahr darstellen können, gekennzeichnet. Das Verbrauchsdatum nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch verkauft werden darf und an dem es auch verzehrt oder gegebenenfalls durch erhitzt werden sollte.

Beide Angaben gelten nur für ungeöffnete Verpackungen!

Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden (Art. 25, Abs. 1).

Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen **gegebenenfalls** die **Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrzeitraum** angegeben werden (Art. 25, Abs. 2).

Die Angabe zur Aufbewahrung oder Verwendung **nach dem Öffnen** ist im Lebensmittelrecht relativ neu und bedeutet eine deutliche Ausweitung des Verbraucherschutzes.

Der Gesetzgeber hat erkannt, dass für Verbraucher diese Informationen für eine informierte Produktauswahl und Verwendung notwendig und erforderlich sind. Eine Vielzahl vorverpackter Lebensmittel, die durch Konservierung, Tiefgefrieren oder andere Maßnahmen haltbar gemacht wurden, kann nach dem Öffnen der Verpackung sehr leicht und schnell verderben. Davon betroffen sind insbesondere Produkte, die nach Anbruch schnell verderben, weil Schutzgase entweichen und es dann zu einem beschleunigten Wachstum von Mikroorganismen kommen kann.

Einige Hersteller haben bereits früher darauf hingewiesen, dass Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung unverzüglich oder bald zu verzehren oder gekühlt zu lagern sind. Solche Angaben sind gemäß Art. 25, Abs. 2 LMIV aber verpflichtend, wenn z. B. die Lagertemperatur nach dem Öffnen verändert werden muss bzw. das Lebensmittel schnell verzehrt werden sollte.

In diesem Marktcheck wurde von den Angaben der „Aufbewahrungsbedingungen“ nur die Kühlagerung betrachtet. Deshalb wird im Folgenden der Begriff „Aufbewahrungsbedingungen“ durch „Hinweis zur Kühlagerung“ ersetzt.

Laut der Kommentierung von Zipfel und Rathke zu Art. 25 LMIV beschreibt der Begriff **„gegebenenfalls“** in der Verordnung die Vielfalt der Fälle, in denen gemäß Art. 25, Abs. 2 Aufbewahrungsbedingungen und/oder Verzehrzeiträume gekennzeichnet werden müssen [3]. Das heißt, „gegebenenfalls“ steht **nicht für ausnahmsweise oder selten**. Generelle Kriterien wurden nicht festgelegt. Oberstes Kriterium bleibt jedoch, dass die Verbraucher davor bewahrt werden, unsichere Lebensmittel zu verzehren.

Beschluss des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (ALTS)

Laut LMIV muss das MHD erforderlichenfalls durch die Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt werden. Eine Temperaturangabe wird nicht ausdrücklich gefordert. Allgemeine Angaben wie „gekühlt“ oder „im Kühlschrank gekühlt“ sind daher möglich. Gesetzliche Vorgaben für den Begriff „gekühlt“ existieren nicht. Für die Lebensmittel-Kontrolle des MHD (ungeöffnete Verpackungen) wurde durch den ALTS festgestellt, dass der Aufbewahrungshinweis „gekühlt“ als sinngleich mit „im Kühlschrank gekühlt“ angesehen wird. Wenn es keine genauen Temperaturvorschriften in spezifischen Produktverordnungen gibt, sind damit maximale Temperaturen von 10 °C, die auch in haushaltsüblichen Kühlschränken einhaltbar sind, gemeint [4]. Eine Erläuterung des Begriffes „kühl“ wurde nicht vorgenommen.

Dieser Beschluss wurde für diesen Marktcheck durch die VZ MV auch als Grundlage für die Aufbewahrung / Kühlung **geöffneter Produkte** herangezogen.

3. ZIEL

Der Marktcheck „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln nach dem Öffnen der Verpackung“ hatte folgende Ziele:

- Einblick in die Kennzeichnungspraxis zu Hinweisen zur Kühlung und zu Verzehrzeiträumen für geöffnete Verpackungen bei ausgewählten Produkten erhalten,
- Bewertung, ob vorgefundene Hinweise klar und verständlich sind,
- Einschätzung, wie Hersteller das geltende Recht auslegen.

4. VORGEHEN

Der Marktcheck erfolgte im Frühjahr 2018 im Internet (Online-Handel mit Lebensmitteln) und im stationären Lebensmitteleinzelhandel der Städte Rostock und Güstrow.

Die Auswahl der **Produktgruppen** wurde nach folgenden Eigenschaften vorgenommen:

Die Lebensmittel sollten üblicherweise spätestens nach dem Öffnen gekühlt aufbewahrt werden und

- sind vor und/oder nach Öffnung besonders anfällig für Verderb durch den Einfluss von Sauerstoff und Mikroorganismen

und/oder

- es herrscht bei Verbrauchern eine große Unsicherheit, wie lange diese nach Öffnung noch haltbar sind.

Die in Tabelle 1 aufgeführten elf Produktgruppen wurden ausgewählt: zum einen Produktgruppen, bei denen die angegebene Mindesthaltbarkeit nur durch Kühlung zu gewährleisten ist („gekühlte Produkte“) und zum anderen Produktgruppen, bei denen für die Gewährleistung der angegebenen Mindesthaltbarkeit keine Kühlung erforderlich ist („ungekühlte Produkte“).

Es wurden solche Produktgruppen ausgewählt, bei denen die VZ MV die Angabe von Hinweisen zur Kühlung und /oder eines Verzehrzeitraumes erwartet.

Tabelle 1: Übersicht der ausgewählten Produktgruppen

| „Ungekühlte Produkte“ | „Gekühlte Produkte“ |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Apfelsaft (wenn verfügbar klar) | Feinkostsalate mit Geflügel |
| H-Milch (wenn verfügbar fettarm)* | Feinkostsalate mit Krebstieren wie Schrimps, Garnelen, Flusskrebse |
| Mayonnaise (Vollfett) | Räucherlachs (in Scheiben) |
| Grillsauce (Knoblauch) | geriebener Käse (wenn verfügbar die Sorte Gouda) |
| Salatdressing (Joghurt) | Frischmilch (wenn verfügbar fettarm)* |
| Ananasstücke (Konservendose) | |

*Produkte wurden im August nachträglich in die Auswertung einbezogen

Es wurde eine **Produktauswahl** in den Online-Shops von Rewe, EDEKA und allyouneedfresh getroffen. Diese Auswahl wurde ergänzt durch weitere Produkte von EDEKA und Rewe, sowie von familia und von den Discountern Aldi, Lidl, Netto, Netto Markendiscout, Norma und Penny. Sowohl Markenprodukte als auch Eigenmarken wurden erfasst.

Die ausgewählten Produktgrößen werden üblicherweise nicht bzw. nicht unbedingt mit einer Mahlzeit verzehrt. Die Produktauswahl ist nicht repräsentativ und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Erfasst wurden:

- das Vorhandensein bzw. der Wortlaut von **Hinweisen zur Kühlung** für die Lagerung nach dem Öffnen und
- das Vorhandensein bzw. der Wortlaut von **Hinweisen zum Verzehrzeitraum** nach dem Öffnen.

Die Ergebnisse wurden entsprechend der Zielstellung bewertet.

5. ERGEBNISSE UND BEWERTUNG

Insgesamt 213 Produkte wurden aus den elf ausgewählten Produktgruppen erfasst. Für die Auswertung wurden die Produktgruppen Feinkostsalate mit Geflügel und Feinkostsalate mit Krebstieren zu einer Gruppe sowie Mayonnaise, Grillsauce und Salatdressing zu einer weiteren Gruppe zusammengefasst.

Positiv fielen 25 Produkte im Marktcheck auf, bei denen die Hersteller darauf hingewiesen haben, dass das MHD nur Gültigkeit hat, wenn die Verpackung des Lebensmittels noch nicht geöffnet wurde. Diese Information ist gesetzlich nicht vorgeschrieben, aber sehr hilfreich für Verbraucher.

5.1 „Ungekühlte Produkte“

Hier wurden insgesamt 113 „ungekühlte Produkte“ aus den sechs ausgewählten Produktgruppen in den Marktcheck aufgenommen.

Hinweise zur Kühlung

Erwartungsgemäß sind nur einzelne „ungekühlte Produkte“ mit einem Hinweis zur Kühlung **vor dem Öffnen** für die Gewährleistung des MHDs versehen.

Nach dem Öffnen sind die ausgewählten Produkte empfindlicher als vor dem Öffnen und bedürfen besonderer Hinweise zur Kühlung.

Abbildung 1 gibt einen Überblick über die vorgefundenen Hinweise zur Kühlung **nach Öffnung** der Verpackung.

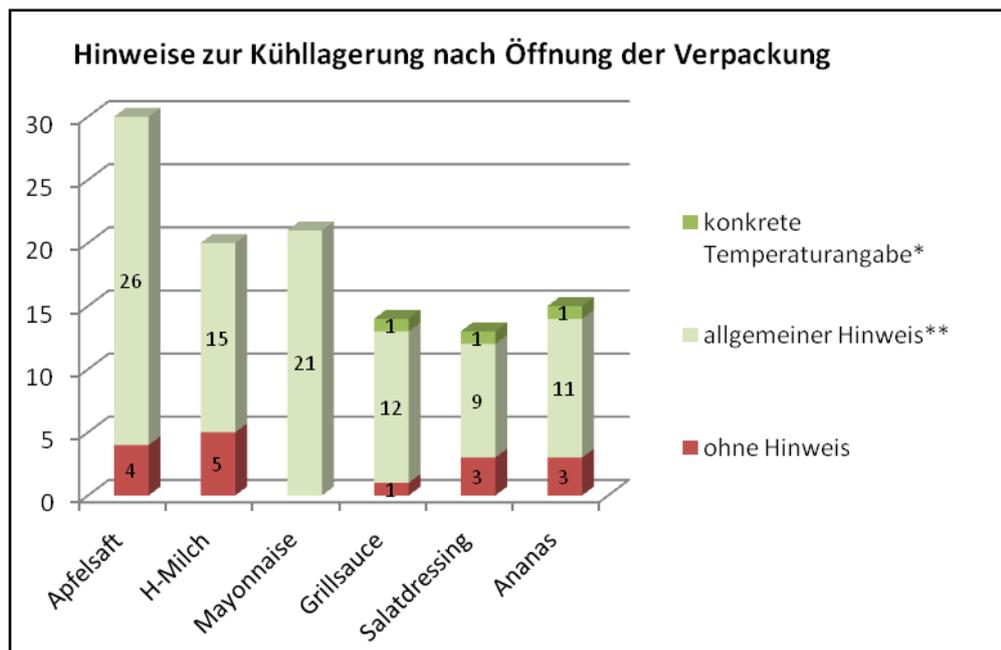


Abb. 1: Hinweise zur Kühlung nach Öffnung der Verpackung

* Unter konkreten Temperaturangaben werden sowohl Temperaturen als auch Temperaturspannen verstanden.

** Unter allgemeinen Hinweisen werden Angaben wie „kühl“, „gekühlt“ und „im Kühlschrank“ verstanden.

- Auf 16 der 113 Produkte (14 Prozent) wurde **kein Hinweis** auf eine kühle Lagerung nach dem Öffnen gefunden.
- 94-mal wurden die **allgemeinen Hinweise** „kühl“, „gekühlt“ bzw. „im Kühlschrank“ verwendet.
- Nur drei Produkten wiesen eine **konkrete Temperaturangaben** auf.

Hinweise zum Verzehrzeitraum

Nach dem Öffnen sind die ausgewählten Produkte empfindlicher und müssen innerhalb eines bestimmten Zeitraumes verzehrt werden.

Abbildung 2 gibt eine Übersicht über die vorgefundenen Hinweise zum Verzehrzeitraum **nach Öffnung** der Verpackung.

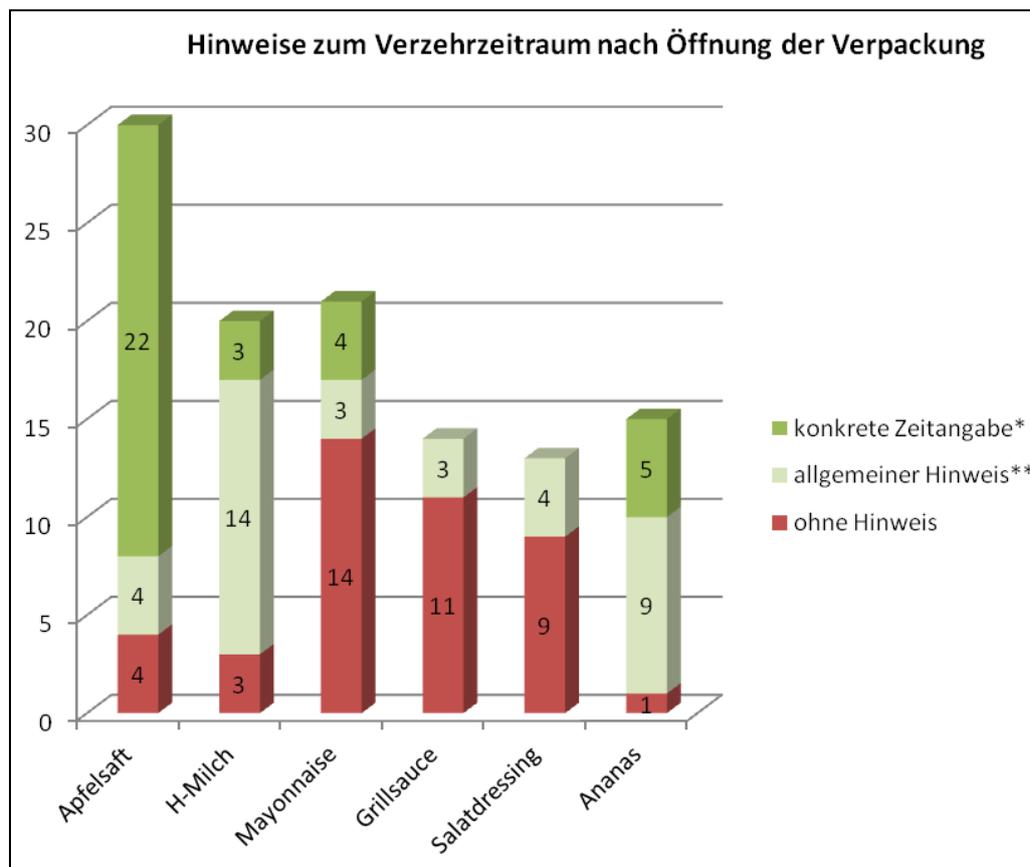


Abb.2: Hinweise zum Verzehrzeitraum nach Öffnung der Verpackung

* Unter konkreten Zeitangaben werden Zeitspannen in Tagen, Wochen oder Monaten verstanden.

** Unter allgemeinen Hinweisen werden Angaben wie „innerhalb weniger Tage“ oder „alsbaldig“ verstanden.

- Auf 42 der 113 Produkte (knapp 40 Prozent) wurde **kein Hinweis** zum Verzehrzeitraum für das geöffnete Produkt gegeben.
- 37-mal wurde ein **allgemeiner Hinweis** verwendet (Angabe „innerhalb weniger Tage“ oder allgemeine Begriffe wie „alsbaldig“ oder „zeitnah“).
- Bei 34 Produkten wurde eine **konkrete Zeitangabe** gefunden.

Anmerkungen zu den einzelnen Produktgruppen

Apfelsaft:

Apfelsaft kann ungeöffnet lange ohne Kühlung gelagert werden. Nach dem Öffnen verdirbt er aber relativ schnell (Schimmelbildung). Für Verbraucher ist das nicht direkt erkennbar, zumindest nicht in Kartonverpackungen.

Vier der 30 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung noch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

26 Produkte trugen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

- **KÜHLLAGERUNG:** Bei allen 26 Produkten mit Hinweis zur Kühlung wurde nur die **allgemeine Empfehlung** gegeben, den geöffneten Apfelsaft „kühl“, „gekühlt“ oder „im Kühlschrank“ aufzubewahren.
- **VERZEHRZEITRAUM:** Für den Verzehrszeitraum wurde bei 22 Apfelsaftpackungen eine **konkrete Zeitangabe** („innerhalb von 2-3 Tagen“, „innerhalb von 3 Tagen“, „innerhalb von 3-4 Tagen“ und „innerhalb von 5 Tagen“) gewählt.
- **EINSCHÄTZUNG:** Diese Ergebnisse zeigen, dass die meisten Hersteller von Apfelsaft das Produkt nach dem Öffnen als „empfindliches Lebensmittel“ bewerten und sie sich deshalb in der Pflicht sehen, eine entsprechende Kennzeichnung vorzunehmen.



100% Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat. Enthält von Natur aus Zucker. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Verschluss.

Abb. 3: Beispiel für Apfelsaft mit allgemeinem Hinweis zur Kühlung und konkreter Angabe zum Verzehrszeitraum

Die vier Hersteller, die keine Hinweise zur Kühlung und zum Verzehrszeitraum gegeben haben, wird die VZ MV anschreiben und nach den Gründen fragen.

Haltbare Milch:

H-Milch ist ebenfalls ungekühlt lange haltbar. Viele Verbraucher sind unsicher, wie schnell H-Milch nach dem Öffnen verdirbt oder ob die Ultra-Hocherhitzung auch ohne Kühlung noch eine lange Haltbarkeit garantiert.

Zwei der 20 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung noch einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

14 Produkte trugen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

Vier Milchpackungen wiesen nur einen der beiden Hinweise auf.

- **KÜHLLAGERUNG:** 15 Produkte trugen einen Hinweis zur Kühlung. Diese Hinweise waren wie beim Apfelsaft ausschließlich **allgemein** und lauteten „kühl“, „gekühlt“ und „im Kühlschrank“.
- **VERZEHRZEITRAUM:** 17 Milchpackungen trugen einen Hinweis zum Verzehrszeitraum, davon drei den **konkreten Hinweis**, das Produkt innerhalb von drei bis vier Tagen zu verzehren.

Bei 14 Produkten wurden lediglich die **allgemeinen Angaben** „innerhalb weniger Tage“, „alsbaldig“, „bald“, „zügig“ und „begrenzt haltbar“ verwendet.

Nach dem Öffnen kühl lagern und alsbaldig aufbrauchen.



Abb. 4: Beispiel für H-Milch mit allgemeinem Hinweis zur Kühlung und allgemeiner Angabe zum Verzehrszeitraum

- **EINSCHÄTZUNG:** Die Ergebnisse zeigen, dass ein Großteil der Hersteller H-Milch ähnlich wie Apfelsaft nach dem Öffnen als empfindliches Lebensmittel bewertet. Die Angaben zur Kühlung als auch zum Verzehrszeitraum bleiben allerdings allgemein.

Auch hier wird die VZ MV die Hersteller, die keine Hinweise zur Kühlung und/ oder zum Verzehrszeitraum gegeben haben, anschreiben.

Mayonnaise, Grillsauce und Salatdressing:

Bei diesen Produkten wird oft von Verbrauchern über die Haltbarkeit nach dem Öffnen diskutiert. Sie werden häufig lange geöffnet aufbewahrt, da der Inhalt meist nur portionsweise entnommen wird.

Drei der insgesamt 48 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung noch einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

Zehn Produkte trugen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

35 Produkte wiesen nur einen der beiden Hinweise auf.

→ **KÜHLLAGERUNG:** Bei diesen drei Produktgruppen wurde sehr häufig (44-mal) ein Hinweis zur Kühlung gegeben, bei Mayonnaise sogar bei allen 21 Produkten.

Lediglich zweimal wurde eine **konkrete Temperaturangabe** gemacht.

→ **VERZEHRZEITRAUM:** Besonders auffällig bei diesen drei Produktgruppen war, dass nur wenige Produkte einen Hinweis zum Verzehrszeitraum trugen (14 der 48 Produkte).

Ausschließlich bei Mayonnaise wurde in vier Fällen dabei eine **konkrete Zeitangabe** („innerhalb von 4 Wochen“, „1 Monat“, „8 Wochen“) gemacht. Die zehn **allgemeinen Hinweise** zum Verzehrszeitraum lauteten „innerhalb weniger Tage“, „alsbaldig“ und „bald“.



Abb. 5: Beispiel für Grillsauce mit allgemeinem Hinweis zur Kühlung und allgemeiner Angabe zum Verzehrszeitraum



Abb. 6: Beispiel für Mayonnaise mit vergleichsweise langem Verzehrszeitraum

→ **EINSCHÄTZUNG:** Die überwiegende Anzahl der Hersteller bewertet ihre Produkte nach dem Öffnen als empfindliche Lebensmittel und sieht sich deshalb in der Pflicht, eine Kühlung zu empfehlen. Die größte Unsicherheit besteht aber bei den Verbrauchern zum Verzehrszeitraum, der jedoch kaum angegeben wurde.

Die drei Hersteller, die keinen der beiden Hinweise gegeben haben, scheinen die Lagerung der geöffneten Verpackung bei Zimmertemperatur für hinreichend zu halten. Es stellt sich die Frage, ob vielleicht der Einsatz von Konservierungsstoffen eine Kühlung auch über einen längeren Zeitraum unnötig macht. Die VZ MV wird die Hersteller um Auskunft bitten, warum sie keinen Hinweis zum Verzehrszeitraum angeben.

Ananas:

Ananaskonserven sind ungeöffnet mehrere Jahre haltbar. Die Haltbarkeit nach dem Öffnen wird von Verbrauchern wegen des hohen Zuckergehaltes häufig überschätzt.

Elf der 15 Produkte trugen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

Vier Produkte wiesen nur einen der beiden Hinweise auf.

- **KÜHLLAGERUNG:** Zwölf der 15 Produkte trugen einen Hinweis zur Kühlung, aber nur einmal wurde eine **konkrete Temperaturangabe** gemacht.
- **VERZEHRZEITRAUM:** Fast alle Ananaskonserven (14 Produkte) trugen einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

Davon wurde bei fünf Produkten eine **konkrete Zeitangabe** („innerhalb von 2 Tagen“, „innerhalb von 3-4 Tagen“) gefunden. Die anderen Produkte trugen die **allgemeinen Zeitangaben** „alsbaldig“, „schnellst möglich“, „zügig“ und „innerhalb weniger Tage“.



Abb. 7: Beispiel für sehr konkrete Hinweise zur Kühlung sowie zum Verzehrzeitraum

- **EINSCHÄTZUNG:** Auch hier wird deutlich, dass die meisten Hersteller von Ananaskonserven das Produkt nach dem Öffnen als „empfindliches Lebensmittel“ bewerten und sie sich deshalb in der Pflicht sehen, eine entsprechende Kennzeichnung vorzunehmen.

Bei den für den Marktcheck ausgewählten „ungekühlten Produkten“ ändern sich aus Sicht der VZ MV die Aufbewahrungsbedingungen **nach dem Öffnen** gravierend. Für Verbraucher sind deshalb konkrete Hinweise zur Kühlung und zum Verzehrzeitraum unerlässlich.

16 Produkte trugen **keinen Hinweis zur Kühlung** und 42 Produkte waren **ohne Angabe eines Verzehrzeitraumes** nach dem Öffnen.

Hier stellt sich die Frage, ob die Hersteller tatsächlich die Lagerung der geöffneten Packungen bei Zimmertemperatur über einen längeren Zeitraum für angebracht halten.

Warum wird bei H-Milch im Gegensatz zum Apfelsaft meist nur ein allgemeiner Hinweis zum Verzehrzeitraum angegeben?

Was macht die Mayonnaise so lange haltbar? Wird durch den Einsatz von Konservierungsstoffen bei Grillsauce und Salatdressing eine Kühlung unnötig?

5.2 „Gekühlte Produkte“

Es wurden insgesamt 100 „gekühlte Produkte“ erfasst.

Hinweise zur Kühlung

Bei allen Produkten gab es erwartungsgemäß (konkrete) Hinweise zur Kühlung der geschlossenen Produkte für die Gewährleistung des MHD (laut Art. 9, Abs. 1, f) und g) LMIV).

Nach dem Öffnen sind diese Lebensmittel noch empfindlicher und müssen weiterhin kühl gelagert werden.

Abbildung 8 gibt einen Überblick über die vorgefundenen Hinweise zur Kühlung nach Öffnung der Verpackung.

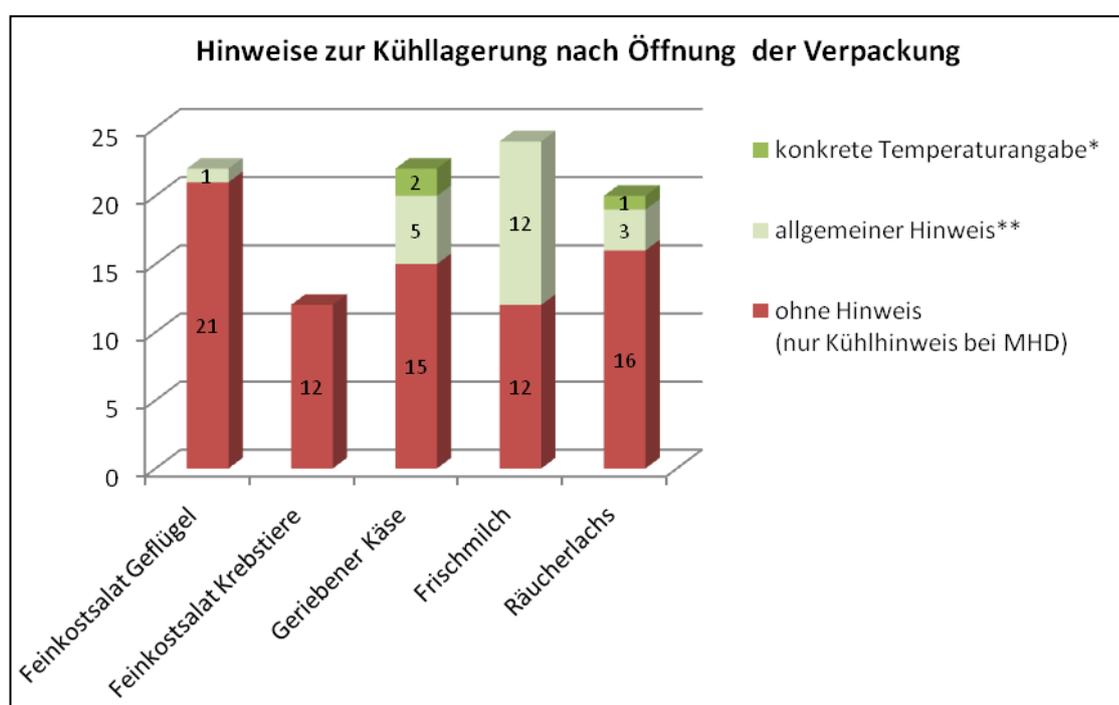


Abb. 8: Hinweise zur Kühlung nach Öffnung der Verpackung

* Unter konkreten Temperaturangaben werden sowohl Temperaturen als auch Temperaturspannen verstanden.

** Unter allgemeinen Hinweisen werden Angaben wie „kühl“, „gekühlt“ und „im Kühlschrank“ verstanden.

- ➔ Auf 76 der 100 Produkte wurde für die Aufbewahrung **nach Öffnung** der Verpackung kein Hinweis zur Kühlung gefunden.
- ➔ 21- mal wurden die allgemeinen Begriffe „kühl“, „gekühlt“ und „im Kühlschrank“ verwendet.
- ➔ Bei drei Produkten gab es konkrete Temperaturangaben.

In der DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (Stand 03/2012, Entwurf 05/2018) sind Temperaturen für die Lagerung von Lebensmitteln **vor Abgabe an den Verbraucher** festgelegt. Leichtverderbliche Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sollten bei max. + 7 °C aufbewahrt werden.

Bei kühlbedürftigen Lebensmitteln, bei denen die Aufbewahrungstemperatur in Verbindung mit dem MHD vom Hersteller innerhalb gewisser Grenzen frei gewählt werden kann, sollte zur Vereinheitlichung ebenfalls von einer Temperatur von max. + 7 °C ausgegangen werden.

Hinweise zum Verzehrzeitraum

Nach dem Öffnen sind die ausgewählten Produkte noch empfindlicher und müssen innerhalb eines bestimmten Zeitraumes verzehrt werden.

Abbildung 9 gibt einen Überblick über die vorgefundenen Hinweise zum Verzehrzeitraum nach Öffnung der Verpackung.

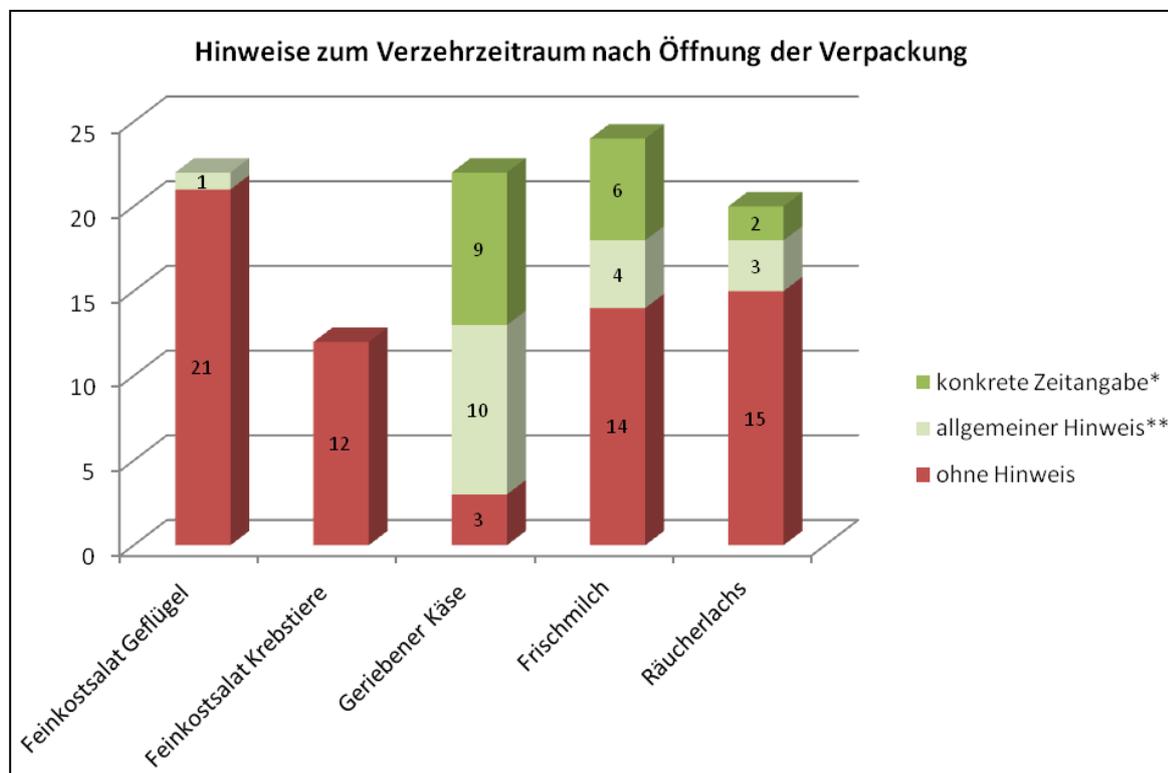


Abb.9: Hinweise zum Verzehrzeitraum nach Öffnung der Verpackung

* Unter konkreten Zeitangaben werden Zeitspannen in Tagen, Wochen oder Monaten verstanden.

** Unter allgemeinen Hinweisen werden Angaben wie „innerhalb weniger Tage“ oder „alsbaldig“ verstanden.

- ➔ Auf 65 Produkten wurde kein Hinweis zum **Verzehrzeitraum** für das geöffnete Produkt gegeben.
- ➔ 18-mal wurde ein allgemeiner Hinweis verwendet (Angabe „innerhalb weniger Tage“ oder allgemeine Begriffe wie „alsbaldig“ oder „zeitnah“).
- ➔ Auf 17 Produkten wurde eine konkrete Zeitangabe gefunden.

Anmerkungen zu den einzelnen Produktgruppen

Feinkostsalate (Geflügel und Krebstiere):

Von Verbrauchern werden Feinkostsalate häufig als Lebensmittel eingeschätzt, die aufgrund ihrer Rohstoffe und der Zubereitung besondere gesundheitliche Risiken bergen können.

33 der 34 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung noch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

- **KÜHLLAGERUNG:** Ein Produkt trug einen **allgemeinen Hinweis** zur Kühlung („im Kühlschrank“).
- **VERZEHRZEITRAUM:** Dasselbe Produkt trug einen **allgemeinen Hinweis** zum Verzehrszeitraum („alsbaldig“).



Abb. 10: Beispiel für überwiegende Kennzeichnung in der Produktgruppe Feinkostsalate (weder Hinweis zur Kühlung, noch Angabe eines Verzehrszeitraumes nach dem Öffnen)

- **EINSCHÄTZUNG:** Im Gegensatz zu allen anderen Produktgruppen der „gekühlten Produkte“ fiel bei den Feinkostsalaten auf, dass die Hersteller die Angabe eines Verzehrszeitraumes nicht für notwendig erachteten.

Möglicherweise sind die vorliegenden Feinkostsalate durch Konservierungsstoffe oder andere konservierend wirkende Zutaten so behandelt, dass sie auch im geöffneten Zustand länger haltbar sind. Ob das so ist, ist für Verbraucher allerdings nicht einschätzbar.

Die VZ MV wird die 33 Hersteller anschreiben und sie fragen, warum sie keinen Verzehrszeitraum angeben.

Geriebener Käse:

Viele Verbraucher schätzen die Haltbarkeit von geriebenem Käse ähnlich ein wie die von Käse im Stück. Aufgrund der größeren Oberfläche verschimmelt geriebener Käse jedoch schneller. Eventuell zur Konservierung enthaltenes Schutzgas kann bei Öffnung der Verpackung entweichen.

Drei der 22 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung nach dem Öffnen noch einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

Sieben der 22 Produkte trugen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

Zwölf Produkte trugen nur einen Hinweis zum Verzehrszeitraum.

- **KÜHLLAGERUNG:** Sieben Produkte trugen einen Hinweis zur Kühlung. Diese Hinweise waren bei fünf Produkten **allgemein** und lauteten „kühl“ und „gekühlt“. Zweimal wurde eine **konkrete Temperaturangabe** („bei +2 °C bis +6 °C“, „bei +2 °C bis +7 °C“) gemacht.
- **VERZEHRZEITRAUM:** 19 Produkte trugen einen Hinweis zum Verzehrszeitraum. Auffällig war, dass neun davon sogar eine **konkrete Zeitangabe** („innerhalb von 2 Tagen“, „innerhalb von 3 Tagen“, „innerhalb von 4 Tagen“ und „innerhalb von 5 Tagen“) aufwiesen.



Zutaten: Käse, Kartoffelstärke. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen.

Abb. 11: Beispiel für allgemeinen Hinweis zur Kühlung und konkrete Angabe des Verzehrszeitraums bei geriebenem Käse

Bei den anderen zehn Produkten wurden lediglich die **allgemeinen Angaben** „innerhalb weniger Tage“, „alsbald“, „alsbaldig“, „zeitnah“ und „schnell“ verwendet.

- **EINSCHÄTZUNG:** Der Großteil der Hersteller ist sich einig, dass diese Produktgruppe nach dem Öffnen empfindlicher wird. Die Angabe eines Verzehrzeitraums ist aus Sicht der meisten Hersteller erforderlich.

Die VZ MV wird die drei Hersteller, die keinen Hinweis zum Verzehrzeitraum gegeben haben, anschreiben und nach ihren Gründen fragen.

FrISCHE Milch:

Die meiste Frischmilch wird im Einzelhandel als ESL-Milch mit der Aufschrift „länger haltbar“ angeboten. Oft wird von Verbrauchern nachgefragt, ob diese auch nach dem Öffnen länger haltbar ist als die traditionell hergestellte Frischmilch.

Zwölf der 24 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung, noch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

Zehn Produkte trugen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

Die verbleibenden zwei Milchpackungen wiesen nur einen Hinweis zur Kühlung auf.

- **KÜHLLAGERUNG:** Die Hälfte aller Produkte trug einen Hinweis zur Kühlung. Sie waren ausschließlich **allgemein** und lauteten „kühl“, „gekühlt“ und „im Kühlschrank“.
- **VERZEHRZEITRAUM:** Zehn Produkte trugen einen Hinweis zum Verzehrzeitraum. Sechsmal wurde dabei eine **konkrete Zeitangabe** von drei bis vier Tagen gemacht.

Bei den verbleibenden vier Produkten wurden lediglich die **allgemeinen Angaben** „innerhalb weniger Tage“, „alsbaldig“ und „alsbald“ verwendet.

Bei den vier traditionell hergestellten Produkten gab es keinen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

länger haltbar durch schonende
Mikrofiltration
Bei +8 °C mindestens haltbar bis:
siehe Oberseite
Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb
von wenigen Tagen verbrauchen.



Abb. 12: Beispiel für frISCHE Milch mit allgemeinem Hinweis zur Kühlung und allgemeiner Angabe des Verzehrzeitraums

- **AUFFÄLLIG:** Hersteller von H-Milch gaben bedeutend häufiger einen Verzehrzeitraum an als es bei Frischmilch der Fall war.
- **EINSCHÄTZUNG:** Fast die Hälfte der Hersteller ordnet ihr Produkt als besonders empfindlich ein und gibt sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum an.

Auch hier wird die VZ MV die 14 Hersteller anschreiben, die keine Hinweise zum Verzehrzeitraum gegeben haben.

Räucherlachs:

Räucherlachs ist ein besonders empfindliches Produkt. Deshalb wird vom Hersteller auch das Verbrauchsdatum verwendet und nicht das MHD. Vielen Verbrauchern ist der Unterschied zwischen Verbrauchsdatum und MHD und somit die Empfindlichkeit der damit gekennzeichneten Produkte nicht bekannt.

15 der 20 Produkte trugen weder einen Hinweis zur Kühlung nach dem Öffnen, noch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

Vier Räucherlachspackungen wiesen sowohl einen Hinweis zur Kühlung als auch einen Hinweis zum Verzehrzeitraum auf.

Ein Produkt trug nur einen Hinweis zum Verzehrzeitraum.

Positiv hervorzuheben ist die Angabe für die Lagerung vor dem Öffnen auf einem Räucherlachsprodukt: „Das auf der Packung angegebene Verbrauchsdatum kann nur eingehalten werden bei einer **ununterbrochenen** Lagerung und Transport von unter +7°C“.

→ **KÜHLLAGERUNG:** Vier Produkte trugen einen Hinweis zur Kühlung. Dabei machten die Hinweise „vor und nach dem Öffnen gekühlt lagern bei max. +7 °C“ (einmal) und „sofort wieder kühlen“ (zweimal) deutlich, dass Räucherlachs ein besonders empfindliches Lebensmittel ist. Der allgemeine Hinweis „gekühlt“ auf einem Produkt ist allerdings für Räucherlachs ungeeignet, da er üblicherweise Kühlschranktemperaturen bis 10 °C beschreibt.

→ **VERZEHRZEITRAUM:** Ein Verzehrzeitraum war nur bei fünf der 15 Produkte angegeben, davon zweimal konkret in Tagen bzw. Stunden. Diese angegebenen Verzehrzeiträume waren sehr kurz („innerhalb von 1 Tag“ bzw. „innerhalb von 48 h“) und verdeutlichen, wie schnell dieses empfindliche Produkt nach dem Öffnen verzehrt werden sollte.

Dreimal wurde die allgemeine Angabe „alsbaldig“ verwendet. Es ist fraglich, ob Verbraucher darunter einen Verzehrzeitraum von ein bis zwei Tagen verstehen.

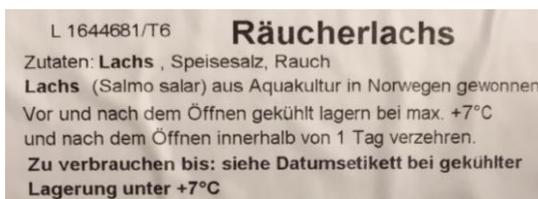


Abb. 13: Beispiel für Räucherlachs mit sehr verbraucherfreundlicher Kennzeichnung

→ **EINSCHÄTZUNG:** Gerade bei dem Produkt Räucherlachs hält die VZ MV die Angabe eines Verzehrzeitraumes für unentbehrlich. Die VZ MV wird die 18 Hersteller, die keinen oder nur einen allgemeinen Hinweis zum Verzehrzeitraum angegeben haben, um Auskunft bitten.

Alle 100 „gekühlten Produkte“ trugen in Verbindung mit dem MHD (geschlossene Produkte) einen Hinweis zur Kühlung. Dabei wurden immer konkrete Temperaturen oder Temperaturspannen genannt.

Einen allgemeinen **Hinweis zur Kühlung nach dem Öffnen** tragen 24 Produkte. Aus Sicht der VZ MV ist diese zusätzliche Angabe hilfreich.

Bei 65 Produkten wurde **kein Verzehrzeitraum** angegeben. Diese Angabe ist aus Sicht der VZ MV jedoch unerlässlich.

Bei den „gekühlten Produkten“ stellen sich folgende Fragen:

Warum trägt nur ein Feinkostsalat eine Angabe zum Verzehrzeitraum? Sind die Hersteller der Meinung, dass diese Produkte in einer Mahlzeit verzehrt werden?

Erfordert der Einsatz von Schutzgasen bei der Herstellung der Produkte (möglich bei Feinkostsalaten, Räucherlachs oder geriebenem Käse) nicht automatisch die Angabe eines Verzehrzeitraumes, da nach Öffnen diese Gase schnell entweichen und diese Produkte daher wieder leicht verderblich sind?

Warum tragen so viele Räucherlachsprodukte keinen Verzehrzeitraum, obwohl einige Hersteller sehr konkrete und sehr kurze Verzehrzeiträume angeben?

Warum wird bei Frischmilch seltener ein Verzehrzeitraum angegeben als bei H-Milch?

6. DISKUSSION

Ausgehend vom geltenden Lebensmittelrecht müssen **gegebenenfalls** die Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrzeitraum angegeben werden, um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel **nach dem Öffnen** der Verpackung zu ermöglichen.

Ob eine entsprechende Kennzeichnung vorzunehmen ist, liegt in der Verantwortung der Hersteller. Die Vielfalt der Fälle, in denen gemäß Art. 25, Abs. 2 LMIV gekennzeichnet werden muss, ist nicht überschaubar, so dass keine generellen Kriterien zur Verfügung stehen. Das wichtigste Kriterium ist allerdings, dass der Verbraucher davor bewahrt werden muss, Lebensmittel zu verzehren, die nicht sicher sind. Hersteller müssen ihre Produkte einschätzen und eine adäquate Kennzeichnung vornehmen, z. B. wenn sich Aufbewahrungsbedingungen nach dem Öffnen ändern [3].

Technologische Verfahren wie z. B. das Pasteurisieren oder der Einsatz von Konservierungsstoffen können Einfluss auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen haben [3]. Verbraucher können deren Wirkung aber in der Regel nicht einschätzen.

Ob die Angabe eines **Hinweises zur Kühlung** nach dem Öffnen notwendig ist, hängt davon ab, ob es sich um „gekühlte“ oder „ungekühlte Produkte“ handelt. Für „gekühlte Produkte“ ergibt sich aus Art. 9, Abs. 1, f) und g) LMIV die Notwendigkeit, einen Hinweis zur Kühlung vor dem Öffnen zu geben. Ein **zusätzlicher Hinweis für das geöffnete Produkt** ist in der Regel nicht erforderlich. Die VZ MV unterstützt aber die Hersteller, die ihre Produkte mit einer zusätzlichen Angabe, z. B. „nach dem Öffnen bei +2 °C bis +6 °C lagern“, kennzeichnen, weil dies für

Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) hat ein Urteil beim Landgericht Mannheim in einer Klage gegen den Betreiber eines Online-Shops für amerikanische Lebensmittel erwirkt. U. a. wurden fehlende Angaben zur Aufbewahrung und zum Verzehrzeitraum nach dem Öffnen beklagt. Das Gericht teilte die Auffassung des vzbv, dass diese Angaben nötig sind, weil Reste des Produktes zum späteren Verzehr aufgehoben werden könnten [5].

Verbraucher hilfreich sein kann. Für „ungekühlte Produkte“, die üblicherweise nach dem Öffnen bei Kühlschranktemperaturen gelagert werden, ist aus Sicht der VZ MV ein entsprechender Hinweis zur Kühlung unerlässlich.

Ob die **Angabe eines Verzehrzeitraumes** notwendig ist, hängt nicht davon ab, bei welchen Temperaturen ein Produkt vor dem Öffnen gelagert werden musste. Aus Verbrauchersicht ist ein Hinweis zum Verzehrzeitraum immer notwendig bei:

- „ungekühlten Produkten“, bei denen die Hersteller nach dem Öffnen üblicherweise eine Kühlung empfehlen,
- „gekühlten Produkten“, die selbst bei Kühlschranktemperaturen eine kurze Haltbarkeit nach dem Öffnen aufweisen.

Insbesondere benötigen verderbliche Lebensmittel, die üblicherweise nicht als eine Portion verzehrt werden, die Angabe eines Verzehrzeitraumes.

In welcher Form die Angaben zur Kühlung und zum Verzehrzeitraum erfolgen müssen, ist nicht konkret vorgeschrieben. Ob ein **allgemeiner Hinweis** wie „kühl“ oder „alsbald“ ausreicht, um den Verbrauchern die richtige Aufbewahrung zu vermitteln, ist jedoch fraglich.

Hinweise zur Kühlung

Aus Verbrauchersicht sind **allgemeine Begriffe** „gekühlt“ bzw. „im Kühlschrank“ oder „kühl“, nicht ausreichend. Konkrete Temperaturangaben ermöglichen eine sachgerechtere Lagerung, z. B. im passenden Bereich im Kühlschrank. Für besonders empfindliche Lebensmittel können haushaltsübliche Kühlschranktemperaturen bis 10 °C zu warm sein.

Hinweise zum Verzehrzeitraum

Aus Verbrauchersicht sollten Hinweise zum Verzehrzeitraum in Form von **konkreten Zeitspannen** (in Tagen, Wochen oder Monaten) angegeben werden. Allgemeine Begriffe für den Verzehrzeitraum wie „alsbald“, „alsbaldig“, „bald“, „schnell“, „schnellst möglich“, „zeitnah“ oder „zügig“ sind nicht hilfreich. Auch der Hinweis „innerhalb weniger Tage“ ist zu allgemein.

Besonders verwirrend werden diese allgemeinen Begriffe, wenn sie für **verschiedene Produktgruppen** verwendet werden. Während z. B. bei dem empfindlichen Produkt Räucherlachs mit „alsbaldig“ wenige Tage gemeint sind, bedeutet „alsbaldig“ bei weniger empfindlichen Produkten (z. B. Mayonnaise) offensichtlich einen Verzehrzeitraum von mehreren Wochen (Abb. 14).



Damit sich der feine Geschmack dieser Delikatesse voll entfalten kann, empfehlen wir, die gewünschte Verzehrmenge ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank sowie aus der Packung zu nehmen.
Nicht verzehrtes Produkt bitte sofort wieder kühlen und alsbaldig verbrauchen.

Abb. 14: unterschiedliche Verwendung des Begriffes „alsbaldig“

7. ZUSAMMENFASSUNG

Die Produkte des Marktchecks spiegeln nur einen kleinen Ausschnitt des Lebensmittelmarktes wider. Für viele andere Produkte gilt ebenfalls:

- Wie Verbraucher nach dem Einkauf mit Lebensmitteln umgehen, liegt nicht mehr in der Verantwortung der Hersteller. Bei Produkten, die nach dem Öffnen geänderte Aufbewahrungsbedingungen (Kühllagerung) und einen konkreten Verzehrzeitraum erfordern, stehen Hersteller aber in der Pflicht, diese Angaben zu liefern. Nur so sind sichere Lebensmittel im Haushalt zu gewährleisten.
- Genaue Angaben zur Kühllagerung nach dem Öffnen und zum Verzehrzeitraum von Lebensmitteln nützen dem Verbraucher. Er befindet sich in der Zwickmühle zwischen seinem Bedürfnis nach Sicherheit und Qualität einerseits und dem Wunsch, Lebensmittel nur im Ausnahmefall wegzuerwerfen, andererseits.
- Klare Angaben tragen gesamtgesellschaftlich dazu bei, die Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten zu reduzieren. Laut der aktuellen GfK-Studie im Auftrag des BMEL „[Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland](#)“ machen die angebrochenen Verpackungen rund 13 Prozent der Abfälle aus. Bei angebrochenen Verpackungen stellen mit 28,4 Prozent die Milchprodukte den größten Anteil, gefolgt von den Getränken[6].
- Die Informationen für die Verbraucher müssen zutreffend, klar und für Verbraucher leicht verständlich sein. Allgemeine und missverständliche Begriffe sollten vermieden werden.

8. VERBRAUCHERTIPPS

- Besondere Sorgfalt ist geboten, wenn empfindliche Personen im Haushalt leben, wie kleine Kinder, Schwangere, Hochbetagte oder Kranke.
- Verderb ist nicht immer sichtbar! Achten Sie deshalb, wenn vorhanden, auf den Verzehrzeitraum und prüfen Sie das geöffnete Lebensmittel mit allen Sinnen.
- Bewahren Sie geöffnete Lebensmittel im Zweifel immer im Kühlschrank auf.
- Beachten Sie die Kühltemperaturen auf der Verpackung und wählen Sie den entsprechenden Bereich im Kühlschrank aus.
- Vermerken Sie das Öffnungsdatum auf der Verpackung, wenn Produkte geöffnet länger haltbar sind, wie z. B. Mayonnaise oder Grillsauce, sonst können Sie schnell den Überblick verlieren.
- Achten Sie vor allem bei empfindlichen Lebensmitteln darauf, dass sie während der Mahlzeiten nur so lange wie nötig aus dem Kühlschrank genommen werden.
- Nehmen Sie Lebensmittel nur mit unbenutztem Besteck aus der Verpackung. Vermeiden Sie das Trinken aus Milch- bzw. Saft- Flaschen oder –Packungen.

9. LITERATUR

1. Verbraucherzentrale Bayern: Nicht-repräsentative Umfrage „Warum landen Lebensmittel in der Mülltonne? Welche Informationen wünschen sich Verbraucher zur Lebensmittelverschwendung?“, Dezember 2018. URL: https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/sites/default/files/2018-12/Bericht%20Verbraucherumfrage%20zu%20Lebensmittelverschwendung_final_18.12.18.pdf
2. VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. URL: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF>
3. Zipfel/Rathke, LebensmittelR/Rathke, 169. EL November 2017, LMIV Art. 25 Rn. 13-17
4. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. ALTS-Beschlüsse der 79. Arbeitstagung Juni 2017. URL: https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/o1_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALTS_Beschluesse_79_Arbeitstagung_Jun_2017.html
5. Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv): Urteil des Landgerichts Mannheim vom 1. Juni 2017. URL: <https://www.vzbv.de/urteil/auch-importierte-tomatensuppen-muessen-hinweise-zur-aufbewahrung-und-zum-verzehrzeitraum>
6. GfK SE. Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland. Schlussbericht zur Studie, 2017. URL: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_GfK.pdf;jsessionid=AE3C2ED34624DFD2DED5D63BBBE5D7A6.2_cid358?__blob=publicationFile

10. ANHANG

GESAMTÜBERSICHT DER IM MARKTCHECK ERFASSTEN ANGABEN – „GEKÜHLTE PRODUKTE“

| Produktgruppe | Angaben <u>vor</u> dem Öffnen | Angaben <u>nach</u> dem Öffnen | |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Temperatur /Kühllagerung | Temperatur / Kühllagerung | Verzehrszeitraum |
| Feinkostsalate mit Geflügel (n=22) | bei +2°C bis +7°C (17 x) bei max. +7° C... (2 x) bei unter +7° C... (2 x) bei +7° C... (1 x) | im Kühlschrank (1 x) ohne Hinweis (21 x) | alsbaldig (1 x) ohne Hinweis (21 x) |
| Feinkostsalat mit Krebstieren (n=12) | bei +2°C bis +7°C (10 x) bei max. +7° C... (1 x) bei unter +7° C... (1 x) | ohne Hinweis (12 x) | ohne Hinweis (12 x) |
| Geriebener Käse (n=22) | bei +8° C... (5 x) bei unter +7°C... (2 x) bei +7°C ... (3 x) bei max. +7°C ... (2 x) bei unter +8°C ... (3 x) bei max.+8°C ... (1 x) bei +2°C bis +6°C... (1 x) bei +2°C bis +7°C... (2 x) bei +2°C bis +8°C... (1 x) bei +4°C bis +8°C... (1 x) bei max. +6°C bis +8°C ... (1 x) | kühl / gekühlt (5 x) bei +2°C bis +6°C... (1 x) bei +2°C bis +7°C... (1 x) ohne Hinweis (15 x) | alsbald / alsbaldig (5 x) zeitnah (1 x) schnell (2 x) innerhalb weniger Tage (2 x) innerhalb von 2 Tagen (2 x) innerhalb von 3 Tagen (5 x) innerhalb von 4 Tagen (1 x) innerhalb von 5 Tagen (1 x) ohne Hinweis (3 x) |
| Frischmilch, 1,5 % Fett (n=24) | bei +8°C ... (24 x) | im Kühlschrank / gekühlt (12 x) ohne Hinweis (12 x) | alsbald / alsbaldig (3 x) innerhalb weniger Tage (1 x) innerhalb von 3-4 Tagen (6 x) ohne Hinweis (14 x) |
| Räucherlachs, in Scheiben (n=20) | bei max. +7° C... (12 x) bei unter +7° C... (7 x) bei max./unter +7° C... (1 x) | sofort wieder kühlen (2 x) vor und nach dem Essen gekühlt lagern bei max. +7°C (1 x) gekühlt (1 x) ohne Hinweis (16 x) | alsbaldig (3 x) innerhalb von 1 Tag (1 x) innerhalb von 48 Stunden (1 x) ohne Hinweis (15 x) |

GESAMTÜBERSICHT DER IM MARKTCHECK ERFASSTEN ANGABEN – „UNGEKÜHLTE PRODUKTE“

| Produktgruppe | Angaben <u>nach</u> dem Öffnen | |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Temperatur / Kühlung | Verzehrszeitraum |
| Apfelsaft (klar) (n=30) | kühl / gekühlt / im Kühlschrank (26 x) ohne Hinweis (4 x) | innerhalb weniger Tage (4 x) innerhalb von 2-3 Tagen (6 x) innerhalb von 3 Tagen (7 x) innerhalb von 3-4 Tagen (8 x) innerhalb von 5 Tagen (1 x) ohne Hinweis (4 x) |
| H-Milch, 1, % Fett (n=20) | kühl / gekühlt / im Kühlschrank (15 x) ohne Hinweis (5 x) | alsbald/alsbaldig (2 x) zügig (1 x) begrenzt (3x) innerhalb weniger Tage (8 x) innerhalb von 3-4 Tagen (3 x) ohne Hinweis (3x) |
| Mayonnaise, Vollfett (n=21) | kühl / gekühlt / im Kühlschrank (21 x) | alsbaldig (3x) innerhalb von 4 Wochen / 1 Monat (3 x) innerhalb von 8 Wochen (1 x) ohne Hinweis (14 x) |
| Grillsauce (Knoblauch) (n=14) | kühl / gekühlt / im Kühlschrank (12 x) bei +2°C bis +7°C... (1 x) ohne Hinweis (1 x) | alsbaldig (1 x) bald (1 x) innerhalb weniger Tage (1 x) ohne Hinweis (11 x) |
| Salatdressing (Joghurt) (n=13) | kühl / gekühlt / im Kühlschrank (9 x) bei max. +7° C... (1 x) ohne Hinweis (3 x) | alsbaldig (3 x) bald (1 x) ohne Hinweis (9 x) |
| Ananasstücke (Konservendose) (n=15) | kühl / gekühlt / im Kühlschrank (11x) im Kühlschrank bei 2° C bis 6° C (1 x) ohne Hinweis (3 x) | alsbaldig (3 x) schnellst möglich (2 x) zügig (1 x) innerhalb weniger Tage (3 x) innerhalb von 2 Tagen (3 x) innerhalb von 3-4 Tagen (2 x) ohne Hinweis (1 x) |

GESAMTÜBERSICHT DER IM MARKTCHECK ERFASSTEN PRODUKTE

„Ungekühlte Produkte“ – Apfelsaft, klar

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|
| Albi | Apfel klar | Jacoby | Bio-Apfelsaft, naturtrüb, Direktsaft |
| Amecke | Sanfte Säfte Apfel klar filtriert, Direktsaft | Kingsway | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, klar |
| Beckers Bester | Klarer Apfel | Lassaner | Lassaner Apfelsaft, klar |
| Beckers Bester | Heimische Früchte Klarer Apfel | Lausitzer | Klarer Apfel, Saft aus Apfelsaftkonzentrat |
| Bio Greno Naturkost | Bio-Apfelsaft, klar, Direktsaft | Merziger | Apfel klar |
| EDEKA Bio | Bio Apfelsaft teilweise aus aus Apfelsaftkonzentrat | Naturgut | Bio-Apfelsaft, naturtrüb, Direktsaft |
| EDEKA Fruchtliebe | Milder Apfel Fruchtgehalt 100 % | Paradiso | Apfelsaft naturtrüb |
| EDEKA Gut & Günstig | Apfelsaft | Pfanner | 100 % Apfel aus Apfelsaftkonzentrat |
| Fruchtstern | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, klar | Rauch happy day | 100 % Apfel mild |
| Granini | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, klar | Rewe Beste Wahl | Milder Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat |
| Hofgut | Apfelsaft klar | Sachsenobst | Apfelsaft Direktsaft, naturtrüb |
| Hohes C | Milder Apfel goldklar, Apfel-Acerola-Fruchtsaft aus Apfelsaftkonzentrat | Satower | Apfelsaft, 100 % Direktsaft [klar] |
| ja | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat | Solevita | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat klar |
| Jacoby | Apfelsaft, klar, Direktsaft | Trimm (EM) | Klarer Apfel, Saft aus Apfelsaftkonzentrat |
| Albi | Apfel klar | Wesergold | Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, klar |

„Ungekühlte Produkte“ – Haltbare Milch, ultrahocherhitzt, fettarm

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Milbona | haltbare fettarme Milch | Bärenmarke | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Edeka Bio | Bio Fettarme H-Milch | Mark Brandenburg | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Gut und Günstig | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert | Penny | H-fettarme Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Hansano | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert | Das Beste vom Lande | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Weihenstephan | Fettarme H-Milch | Maximum natur | Fettarme Bio-H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert, 1,5 %, aus kontr. Ökol. Erz. |
| Alnatura | Bio Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert | Gutes Land | haltbare fettarme Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Landliebe | Bio Fettarme H-Milch | Ein Herz für Erzeuger | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Milsani | haltbare fettarme Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert | Gläserne Molkerei | Fettarme bio-H-Milch, 1,5 %, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| ja! | Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert | Dennree | Fettarme bio-H-Milch, 1,5 %, ultrahocherhitzt, homogenisiert |
| Rewe Bio | Bio Fettarme H-Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert | Landfein | haltbare fettarme Milch, ultrahocherhitzt, homogenisiert, 1,5 % Fett |

„Ungekühlte Produkte“ – Mayonnaise Vollfett

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| EDEKA Gut & Günstig | Delikatess Mayonnaise | ja! | Delikatess Mayonnaise |
| Apti | Delikatess Mayonnaise | Jütro | Delikatess Mayonnaise |
| Bio Company | Bio Delikatess Mayonnaise | Knorr | Delikatess Mayonnaise |
| Byodo | Delikatess Mayonnaise | Kunella Feinkost | Delikatess Mayonnaise |
| Cook! | Delikatess Mayonnaise | Maille | Mayonnaise mit Dijonsenf |
| Delikato | Delikatess Mayonnaise | Naturata Demeter | Bio Mayonnaise mit Ei |
| Develey | Our Original Mayonnaise | Penny | Delikatess Mayonnaise |
| Hamker Vertriebsgesellschaft | Salat Mayonnaise mit Süßungsmitteln | Rewe Bio | Salatmayonnaise vegan |
| Heinz | Mayonnaise | Thomy | Delikatess Mayonnaise |
| Homann | Mayonnaise | Winiary | Majonez |

„Ungekühlte Produkte“ – Grillsauce Knoblauch, ohne Kühlung haltbar

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Knorr | Knoblauch Sauce | Kania | Knoblauch Sauce |
| Bautz´ner | Brutzelsauce Knoblauch | Kühne | Knoblauch Sauce |
| Block House | Knoblauch Sauce | Kühne | Tzaziki Sauce mit cremigem Joghurt |
| Dittmann | Bio Knoblauchsauce | Kühne, made for meat | Würzige Knoblauch-Sauce mit Black Garlic und schwarzem Pfeffer |
| EDEKA gut & günstig | Knoblauch Sauce | Rich delicious | Knoblauch Sauce |
| Heinz | Knoblauch Sauce | Rila Feinkost Importe | BBQ-Garlic Sauce |
| ja! | Knoblauch Sauce | Thomy | Knoblauch Herzhafte Sauce mit Kräutern |

„Ungekühlte Produkte“ – Salatdressing Joghurt, ohne Kühlung haltbar

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|
| Bautz´ner | Joghurt Dressing | EDEKA Gut & Günstig | Joghurt Dressing |
| Bautz´ner | Kräuter Dressing | ja! | Joghurt Dressing |
| Block House | Joghurt Salatdressing | Kania | Joghurt Dressing |
| Delikato | Joghurt Salat Dressing | Kühne | Joghurt Dressing |
| Delique | Joghurt Salat Dressing | Prima Kost | Dressing Joghurt |
| Delique | Sylter Art Dressing | Prima Kost | Dressing Joghurt |
| EDEKA Gut & Günstig | Salat Dressing Joghurt | Tonoli | Salat Dressing Joghurt |

„Ungekühlte Produkte“ – Ananas Stücke, Konservendose

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------|
| Beste Ernte | Ananas Stücke leicht gezuckert | ja! | Ananas Stücke leicht gezuckert |
| Del Monte | Ananas Stücke gezuckert | Libby's | Ananas Dessertstücke (Tidbits, gezuckert) |
| Delta | Ananas Stücke leicht gezuckert | Penny | Ananas in Scheiben leicht gezuckert |
| Dole | Ananasstücke in Ananassaft | Rewe Beste Wahl | Ananas Dessertstücke in Ananassaft |
| EDEKA | Ananas Dessertstücke in Ananassaft | River Valley | Ananas Stücke leicht gezuckert |
| EDEKA Gut & Günstig | Ananas Stücke leicht gezuckert | Solemo | Ananas in Scheiben im eigenen Saft |
| Freshona | Ananasscheiben im eigenen Saft | Trader Joe's | Ananasstücke im eigenen Saft, ohne Zuckerzusatz |
| Hofgut | Ananas Stücke | | |

„Gekühlte Produkte“- Feinkostsalat mit Geflügel

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Bio greno Naturkost (von Popp-Feinkost) | Bio Geflügelsalat, mit deutschem Bio-Geflügel | Homann | fruchtiger Geflügelsalat Hawaii mit Ananas |
| Bon appetit | Feiner Brotaufstrich Geflügelsalat mit Mandarinen | ja! | Feiner Brotaufstrich Geflügelsalat |
| Dr. Doerr | fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas | Mayo Feinkost | Geflügelsalat mit Ananas, Champignons und Mandarinen |
| EDEKA | Feinster Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen | Ofterdinger | Fruchtiger Geflügelsalat mit Hähnchenbrust |
| EDEKA Gut & Günstig | Geflügelsalat mit Ananas, Champignons, Sellerie und Mandarinen | Pfennigs | Geflügelsalat mit Pilzen und Ananas |
| Feinkost Popp | Geflügelsalat Brotaufstrich | Rewe Beste Wahl | Delikatess Geflügelsalat mit Mandarinen, Spargel & Champignons |
| Feinkost Popp | Feinster Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen | Rewe Bio | Geflügelsalat mit Ananas, Äpfeln und Champignons |
| Feinkost Popp | Bio-Geflügelsalat mit deutschem Geflügel | Schlossküche | Geflügelsalat mit Sellerie und Ananas |
| Fürstenkrone | Feiner Brotaufstrich Geflügelsalat | Torney | Geflügelsalat |
| Gustoria Feinkost | Brotaufstrich Geflügelsalat | Vitakrone | Hähnchenbrustsalat mit Ananas, Sellerie und Mandarinen |
| Gustoria Feinkost | fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas & Mandarine | Weight Watchers | Geflügelsalat mit Hähnchenbrust, Ananas und Champignons |

„Gekühlte Produkte“ - Feinkostsalat mit Krebstieren wie Shrimps, Garnelen, Flusskrebse

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------|
| EDEKA Gut & Günstig | Shrimps in Knoblauchsauce | Mayo Feinkost | Tiefsee Krabbensalat in feiner Salatmayonnaise |
| Freihofer Gourmet | Garnelen Aioli-Kräuter-Dressing | OceanSea | Shrimps in Knoblauchsauce |
| Gosch Sylt | Garnelen in milder Dillcreme | Ofterdinger | Shrimps in Knoblauchsauce |
| Grünhof Bio-Feinkost | Bio-Shrimps in Cocktailsauce | Ofterdinger | Shrimpsalat in feiner Salatcreme |
| Hofgut | Nordseekrabbensalat | Rewe Beste Wahl | Garnelensalat in Dillsauce |
| Mayo Feinkost | Shrimps in Knoblauchsauce | Rewe Beste Wahl | Louisiana Flusskrebssalat |

„Gekühlte Produkte“- geriebener Käse, wenn verfügbar Sorte Gouda

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|----------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Mibell | Gouda gerieben 48 % Fett | Jeden Tag | Mozzarella, schnittfest, gerieben, 45 % Fett |
| Alnatura | Gouda gerieben | Kerrygold | Original irischer Cheddar gerieben |
| Arla Finello | Gratinkäse Mozzarella und Maasdammer | Leckerom | Gratinkäse Edamer & Tilsiter, 49 und 48 % |
| Bergader Almkäse | Käseraspel herzhaft | Lindenhof | Gratinkäse Gouda und Tilsiter |
| EDEKA | Bio Gouda gerieben, 48 % Fett | Milbona | Gouda gerieben |
| frischgold | Gouda gerieben 48 % Fett | Penny | Gouda 48 % Fett gerieben |
| Goldsteig | Mozzarella | President | Emmentaler gerieben |
| Gutes Land | 45 %, Gouda gerieben | Rewe Beste Wahl | Gouda gerieben, 48 % Fett |
| Heinrichstaler | Emmentaler Hartkäse 45 % Fett, gerieben | Rewe Bio | Bio Emmentaler gerieben, 48 % Fett, mit Rohmilch hergestellt |
| Hofburger | Gouda gerieben, 48 % Fett | Söbbeke Pauls Biomolkerei | Bio Gouda Reibekäse, mind. 48 % Fett |
| Ja! | Geriebener Gratin- und Pizzakäse | Tilbury | Reibekäse zum Überbacken und Verfeinern, Gouda & Mozzarella |

„Gekühlte Produkte“ – frische Milch, fettarm

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Söbbeke, demeter | frische Bio-Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt mind. 3,7 %, past., traditionell herg. | Landliebe Frische Landmilch | Fettarme Milch, 1,5 %, pasteurisiert, homog., länger haltbar |
| Hemme Milch | tagesfrische teilentrahmte Milch, past., traditionell hergestellt, 1,8% | Milbona Bio Organic | Frisehe fettarme Bio-Milch, pasteurisiert, homog., 1,5 %, länger haltbar, mikrofiltriert |
| Bärenmarke | Vollmilch past., mit 3,8 %, hoeherh., homog., länger haltbar | Hansano frische Weidemilch | Frisehe fettarme Milch, 1,8 %, pasteurisiert, homog., länger haltbar, |
| Das Beste vom Lande | Frisehe fettarme Milch, pasteurisiert, homog., länger haltbar, 1,5 % | Milbona | Frisehe fettarme Milch, pasteurisiert, homog., 1,5 %, länger haltbar, mikrofiltriert |
| Arla Foods | Frisehe fettarme Bio Milch, pasteurisiert, homog., länger haltbar, 1,5 % | Milbona frisehe Weidevollmilch | Frisehe Vollmilch, past., homog., 3,8 %, länger haltb., baktofugiert |
| Gutes Land | Frisehe fettarme Milch, pasteurisiert, homog., länger haltbar, 1,5 % | Thüringer Land Frisehe Landmilch | Frisehe Vollmilch, pasteurisiert, homog., mind. 3,8 %, länger haltbar |
| Gutes Land | Frisehe Vollmilch, pasteurisiert, homog., 3,8 % | REWE Bio | Bio frisehe fettarme Milch, traditionell hergestellt, 1,5 % Fett, past., homog. |
| Bio Bio | Frisehe ökologische Vollmilch, 3,8 %, pasteurisiert, homogenisiert, mikrofiltriert, länger haltbar | REWE Beste Wahl | Frisehe fettarme Milch, 1,5 %, pasteurisiert, homog., länger haltbar |
| dennree | Frisehe fettarme Bio Milch, pasteurisiert, homog., länger haltbar, mikrofiltriert 1,5 % | ja! | Frisehe fettarme Milch, länger haltbar, pasteurisiert, homog., 1,5 % |
| dennree | Frisehe fettarme Bio Milch aus Weidehaltung, pasteurisiert, tradit. hergest., nicht homogenisiert 1,5 % | Penny | Frisehe fettarme Milch, 1,5 %, pasteurisiert, homog., länger haltbar |
| EDEKA Bio | Frisehe fettarme Bio Milch, pasteurisiert, homog., länger haltbar, mikrofiltriert 1,5 % | Penny | Frisehe Vollmilch, 3,5 %, länger haltb., past., homog. |
| Unsere Heimat echt & gut Weidemilch | Frisehe Vollmilch, länger haltb., past., homog., mikrofiltriert, 3,5 % | Landfein | frisehe fettarme Milch, past., homog., 1,5 % Fett, länger haltbar |

„Gekühlte Produkte“- Räucherlachs, in Scheiben

| Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung | Hersteller / Firma / Marke | Bezeichnung |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suempol | Räucherlachs Premium | Krone Fisch | Räucher-Lachs |
| Arctic Fisch | Atlantischer Räucherlachs in Scheiben | Krone Fisch | Bio Räucher-Lachs |
| Berida | Norwegischer Räucherlachs in Scheiben mild geräuchert, von Hand gesalzen | Norfisk Delikatessen | Bio Räucherlachs, norwegischer Lachs aus ökologischer Aquakultur |
| Delfish | Lachs fein gesalzen und mild geräuchert | Norfisk Delikatessen | Räucherlachs |
| Delifish Fine Seafood | Räucherlachs geräuchert vorgeschnitten | OceanSea | Norwegischer Räucherlachs in Scheiben |
| Fjord Krone | Norwegischer Räucherlachs in Scheiben geschnitten, garantiert frisch verarbeiteter Lachs, nach althergebrachter Art von Hand gesalzen | Rewe Feine Welt | Lachs-Carpaccio mit Parmesan |
| Friedrichs | Original Rauch-Lachs | Rookhus Feiner Räucherfisch | Echter Räucherlachs, Premiumqualität, in Scheiben, trockengesalzen nach traditioneller Art |
| Gut Bio | Räucherlachs in Scheiben, Lachs aus kontrolliert biologischer Aquakultur | Stührk | Alaska Wildlachs geräuchert |
| Hofgut | Räucherlachs in Scheiben | Top Mare Fisch und Meer | Räucher-Lachs |
| ja! | Räucherlachs mild geräuchert, von Hand gesalzen | Zigmas | Premium Räucherlachs, von Hand gesalzen, in Scheiben geschnitten |