



**Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg**

SIND SIE EIN LEBENSMITTELRETTER?

# Wie lange kann man ein Trockengewürze nach überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum in der Regel noch essen?

Richtige Antwort: einige Monate

Bei richtiger Lagerung sind Gewürze auch noch einige Monate nach überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar. Der Verarbeitungsgrad der Gewürze spielt eine entscheidende Rolle für das Aroma. Während sich bei gemahlene Gewürzen das Aroma mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum schneller verflüchtigt, behalten getrocknete Gewürze wie Nelken oder Muskatnüsse das Aroma noch länger.

**Link dieser Seite:**

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/sind-sie-ein-lebensmittelretter/07>

///