

# MEHL RICHTIG AUFBEWAHREN



## Haltbarkeit

Beim Mahlprozess vom Korn zum Mehl achten die Müller/innen darauf, dass wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe erhalten bleiben. Mehl ist ein natürliches Lebensmittel und wird meistens frisch aus der Tüte verarbeitet. Es kann auch gut bevorratet werden und ist bei sachgerechter Lagerung lange Zeit haltbar.

Wer einige Tipps beachtet, kann Mehl je nach Ausmahlungsgrad (Typen) zwischen drei und 15 Monaten ohne nennenswerte Qualitätsverluste sicher aufbewahren und vor Verderb schützen.

Je heller das Mehl, also je niedriger die Typenzahl ist, desto länger kann es bei richtiger Lagerung aufbewahrt werden. Das klassische Haushaltsmehl aus Weizen Type 405, behält bis zu 15 Monate seine guten Backeigenschaften und seinen aromatischen Geschmack.

Dunklere Mehle wie das Weizenmehl Type 1050, das Roggenmehl Type 1150 oder Vollkornmehle enthalten mehr Randschichten des Korns sowie dessen fettreichen Keimling. Werden diese Mehle zu lange und zu feucht gelagert, beginnt der Abbau der sauerstoffempfindlichen Fettsäuren und das Mehl kann ranzig werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum steht auf jeder Mehltüte. Bis zu diesem Datum garantieren die Müller/innen, dass das Mehl in der verschlossenen Originalverpackung bei angemessener Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Aroma und Konsistenz behält. Dies bedeutet aber nicht, dass das Mehl ab diesem Datum nicht mehr gut ist.

# TIPPS + TRICKS



So geht es

- Neben der originalen Mehltüte ist ein sauberes, trockenes Glas- oder Keramikgefäß mit Schraub- oder Bügelverschluss das ideale Vorratsgefäß. Es schützt vor Feuchtigkeit und damit vor Verderb, Fremdgerüchen und Schädlingen. Beim Befüllen sollte sich auf dem Verschlussrand des Behältnisses kein Mehl befinden.
- Bestens aufgehoben ist Mehl an einem trockenen, dunklen, kühlen Ort mit relativ konstanter Temperatur, z. B. im Küchenschrank, in der Vorratskammer oder im Kellerraum. Direkte Sonneneinstrahlung gilt es zu vermeiden, denn Licht und Wärme beschleunigen den Verfall der Vitamine sowie den Abbau von Enzymen. Die perfekte Lagertemperatur liegt zwischen 12 und 15 Grad Celsius. Wer Mehl lange Zeit lagern möchte, stellt es also nicht in die Nähe von wärmeerzeugenden Haushaltsgeräten wie Herd, Geschirrspülmaschine oder Kühlschrank.
- Da Mehl leicht Fremdgerüche annimmt, braucht es einen Platz neben geruchsneutralen Lebensmitteln wie Reis, Nudeln oder Müsli. Mehl neben Gewürzen, Kaffee oder Tee zu lagern, wird nicht empfohlen.
- Mehl ist ein Naturprodukt. Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden.

