

Kann Butter schlecht werden?

Ja! Butter kann ranzig werden und das riecht dann auch unangenehm. Aber bis es so weit ist, dauert es eine Weile. Bei richtiger Lagerung kann man Butter auch noch weit über dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums essen.



Eine noch nicht geöffnete Butter kann bis zu 6 Monate nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar sein, angebrochene Butter mindestens weitere vier Monate. Dabei muss man aber beachten, dass die Butter nur mit einem sauberen Messer in Berührung kommt, das beugt die Bildung von Schimmel vor.

Die Haltbarkeit verlängert sich auch, wenn die Butter luftdicht verpackt ist, z.B. in fest verschließbaren Dosen.

Außerdem sollte die Butter immer kühl gelagert werden, am besten auf der mittleren Ebene des Kühlschranks oder in der Kühlschranktür.

Übrigens: Man kann Butter auch einfrieren.

Auch wenn sich ein dunkelgelber Belag auf der Butter bildet, ist dies aus hygienischer Sicht unbedenklich. Die Färbung kommt durch eine Wechselwirkung zwischen Fett (Butter besteht zu 80 Prozent aus Fett) und Sauerstoff zustande. Man kann den gelben Belag einfach entfernen. Wenn man die restliche Butter nicht mehr aufs Brot streichen möchte, kann man sie noch zum Backen verwenden.

Aber Vorsicht bei Schimmel oder wenn die Butter ranzig riecht. Dann sollte man sie nicht mehr essen.

Quellen:

<https://www.kochbar.de/cms/fuenf-mythen-ueber-die-haltbarkeit-kann-ich-das-noch-essen-2110769.html> (Quelle: www.kochbar.de)
<https://eatsmarter.de/ernaehrung/news/die-100-groessten-ernaehrungsmythen-teil-17>
<https://www.konsument.at/essen-trinken/butter-gelber-film>
<https://web.de/magazine/ratgeber/essen-trinken/butter-schlecht-33137514>
https://praxistipps.focus.de/wie-lange-haelt-butter-infos-zur-haltbarkeit_97701