



► **Lebensmittelinspektorat**

Rohe Muscheln:

Muscheln sollten im rohen Zustand, also zum Zeitpunkt der Zubereitung, noch lebend sein. Sie sind ausserhalb des Wassers geschlossen und werden vom sich im Inneren befindlichen Muscheltier mit grosser Kraft geschlossen gehalten. Dies ist eine natürliche Schutzreaktion der Muschel vor Gefahr und Wassermangel (z.B. verursacht durch Ebbe und Flut). Sind dennoch einzelne Muscheln offen oder lassen sie sich leicht öffnen, so sollte man vorsichtig sein. **Es muss unbedingt geprüft werden, ob die Muscheln wirklich noch lebend sind.**

Es gibt dazu folgende Möglichkeiten:

- mehrmaliges Zusammendrücken der Schalen
- mit einem Messer gegen die Schale klopfen (einfachste Variante)
- eine kleine Prise Salz in die Muschel streuen

Wenn sich die betroffene Muschel wieder schließt (wenn allenfalls auch langsam), kann diese noch verwendet, respektive verzehrt werden. Da die Muschel schon einige Zeit ohne Nahrung ist, bevor sie beim Verbraucher ankommt, ist diese verlangsamte Reaktion ganz natürlich. Die Muschel hat nicht mehr die volle Kraft, um die Schale zusammen zu halten. Ist eine Muschel allerdings schon ganz weit geöffnet und schließt sich nicht mehr, so sollte sie nicht mehr verzehrt werden.

Gekochte Muscheln:

Intakte Muscheln öffnen sich im kochenden Wasser. Tun sie dies nicht, ist ebenfalls Vorsicht geboten. Gekochte Muscheln, die geschlossen sind, sollte man auf jeden Fall auf dem Teller liegen lassen. Trifft dies auf mehr als nur ein paar einzelne Muscheln eines Tellers zu, dann ist vom Konsum des ganzen Gerichts dringend abzuraten.



Solche rohe, weit geöffnete Muscheln leben nicht mehr und dürfen nicht mehr gekocht werden!

So bewahren Sie frische Muscheln richtig auf:

Frische Miesmuscheln können Sie im Kühlschrank ca. 2 Tage lang lagern. Sortieren Sie vorher aber alle beschädigten Muscheln aus, da diese sonst einen unangenehmen Geruch verbreiten. Auch empfiehlt es sich, die Muscheln einmal kurz mit Wasser abzuspülen. Wichtig dabei ist, dass die Muscheln Luft bekommen, sonst ersticken sie. Daher niemals Muscheln längere Zeit (beispielsweise über Nacht) im Wasser lagern! Dafür reicht der Sauerstoffgehalt des Wassers nicht aus, die Muscheln sterben garantiert und sind am nächsten Tag alle verdorben!