

<https://sichersatt.ch/>



Unsere Vakuumierungs-Maschine

Unsere SicherSatt-Dosen werden mit modernsten Maschinen des Schweizer Weltmarktleaders INDOSA vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (N₂) verschlossen. Durch den Ausschluss von Sauerstoff kann das Produkt nicht mehr oxidieren bzw. «verderben». Die oxidierbaren Anteile der Produkte, z.B. Fette oder Proteine, erhalten sich durch das Fernhalten von Sauerstoff die natürliche Frische und Wirksamkeit. Je kleiner der Sauerstoffanteil im Produkt ist, desto länger die Haltbarkeit des Produkts in der Dose. Der Restsauerstoff bleibt mit diesem Verfahren unter 0,5%. Dieser Wert ist derzeit absolut Weltspitze, besser konserviert man heute kaum!

Unsere Dosen sind bei sachgemässer Lagerung problemlos 15 – 20 Jahre haltbar.

→ [Animation Verpackungstechnik](#)

→ [Infos zu unseren SicherSatt-Dosen](#)



Wie steht es mit der Haltbarkeit von Konserven?

Wir wissen, dass die tatsächliche Haltbarkeit von Lebensmitteln das gesetzlich angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum in der Regel übersteigt. Nicht ohne Grund heißt es *Mindest-Haltbarkeitsdatum*. Im Falle von Konserven übersteigt die Haltbarkeit das auf dem Produkt angegebene MHD jedoch meistens sogar um ein vielfaches, wie auch folgende Berichte zeigen.

Ebenso wie in der Rubrik "Was bestimmt die Haltbarkeit von Grundnahrungsmitteln?" erläutert, wirken sich natürlich auch bei Konserven mehrere Faktoren aus. Ausschlaggebend bei Lebensmitteln in der Dose ist natürlich auch, um welche Lebensmittel es sich handelt und ob sie nicht nur abgefüllt, sondern auch in der Dose erhitzt oder autoklaviert (kurz hochoverhitzt) worden sind (Vollkonserven / Halbkonserven). Abgesehen von meinem Ratschlag, Konserven zu Gunsten ihrer Haltbarkeit, Konsistenz und ihres Geschmacks so kühl wie möglich zu lagern, möchte ich an dieser Stelle jedoch vielmehr ein paar Beispiele aufzeigen, die bei den meisten überraschend wirken dürften.



Wie unter anderem die *Canned Food Alliance* (CFA), ein US-Zusammenschluss von Lebensmittel-Herstellern sowie Dosen- und Stahl-Produzenten, verlauten lässt, haben eingedoste Lebensmittel eine nahezu unendliche Haltbarkeit bei moderaten Lagerbedingungen (Temperaturen bis zu 23°C).

Auf die Frage hin, wie lange Konserven nach dem Kauf genießbar bleiben bzw. ihren Nährwert beibehalten, äußern sich die Experten der CFA wie folgt:

"Eingemachte Lebensmittel haben eine Haltbarkeit von mindestens zwei Jahren ab Herstellung. Sie behalten auch weit über zwei Jahre hinaus ihren Nährwert und können sicher konsumiert werden. Es kann jedoch zu qualitativen Veränderungen kommen, wie zum Beispiel in Farbe und Konsistenz. Die Konservenherstellung ist ein Hochoverhitzungs-Prozess, der Lebensmittel technisch steril hervorbringt. Lebensmittelsicherheit stellt hier auch bei Produkten, die über einen längeren Zeitraum im Regal oder der Vorratskammer aufbewahrt werden, kein Problem dar. Im Prinzip haben Konserven eine nahezu unendliche Haltbarkeit bei moderaten Temperaturen (bis zu 23°C). 100 Jahre alte in gesunkenen Schiffen gefundene Konserven wurden noch immer als mikrobiologisch sicher befunden! Wir empfehlen zwar nicht, Konserven für 100 Jahre aufzubewahren, aber wenn die Dose intakt ist, ist der Inhalt essbar. Rost oder Dellen beeinträchtigen den Inhalt der Dose nicht, solange die Dose nicht undicht ist. Hat die Dose jedoch ein Leck oder wölben sich Unter- oder Oberseite heraus, dann sollte der Inhalt nicht mehr verzehrt werden." (Quelle: <http://www.mealtime.org>)

*Dosenbrot aus zweitem
Weltkrieg essbar*



Dosenbrot aus dem zweiten Weltkrieg essbar

Wie die WELT Zeitung bereits im Juli 2002 berichtete, fand ein 84-jähriger Mann in der Ecke seiner Garage einen Karton mit 20 Dosen Brot aus dem zweiten Weltkrieg. Er stellte diese Dosen schließlich dem Europäischen Brotmuseum in Ebergötzen (Norrdeutschland) zur Verfügung. Die Lebensmittelüberwachung des zuständigen Kreises Osterholz-Scharmbeck hat das Schwarzbrot untersucht und als "noch essbar" eingestuft. Die Experten waren verblüfft. Laut Zeitzeugen und Experten läge die Haltbarkeit von Dosenbrot bei etwa zehn Jahren, dennoch liegt die angegebene Mindest-Haltbarkeit sogar heute noch bei nur bescheidenen zwei Jahren.

Dosenbrot kann also eine Haltbarkeit von mehr als 50 Jahren erreichen!

*Brite isst 50 Jahre altes
Hühnchen aus der Dose*



Brite isst 50 Jahre altes Dosenhuhn

Zu ihrer Hochzeit im Jahr 1956 erhielt das britische Pärchen Les und Beryl Lailey u.a. eine Hühnchen-Fleisch-Konserve. Sie bewahrten die Dose bis zu ihrem 50ten Hochzeitstag im Küchenschrank auf, bis Herr Lailey sein Vorhaben umsetzte. Schon immer habe er gesagt, er werde die Dose am 50ten Hochzeitstag öffnen und essen. Dem 73jährigen schmeckte und bekam das 50 Jahre alte Hühnchen hervorragend. Lediglich ein wenig zu salzig sei es gewesen, so Herr Lailey.

*Auch Dosenbutter oder
Dosenkäse können sich
sehr lange halten*



Bei unserer Recherche zu Dosenbutter und Dosenkäse stießen wir einerseits auf die weit gestreute Angabe einer Haltbarkeit von mindestens 10 Jahren, andererseits nur auf die Mindesthaltbarkeitsdaten von 1-2 Jahren auf Herstellerseite.

Auf unsere Anfrage an einen der größten US-Anbieter von Artikeln für die Krisenvorsorge hin, erhielten wir interessante Informationen. Diesem Anbieter zufolge würde ein Hersteller von Dosenkäse oder -butter schon allein deshalb keine längere Haltbarkeit angeben, weil sie von ihrem Dosen-Lieferanten wiederum auch nur eine zweijährige Garantie auf die Dose erhalten und darüber hinaus selbst keine Haftung übernehmen wollen. Fakt sei, dass ein in der Dose pasteurisierter Käse, solange die Dose dicht bliebe und kein Sauerstoff hineingelange, mikrobiologisch sicher sein müsse, wann auch immer man ihn öffne.

Die amerikanischen Lebensmittelsicherheitsbehörden verlangten nur dann ein MHD auf den Produkten, solange man keine einwandfreie Haltbarkeits-Studie vorlegen könne, die absolut nachvollziehbar belegt, dass sich das Produkt über mehr als 5 Jahre hält. Die Hersteller sähen jedoch in den seltensten Fällen einen Sinn darin, entsprechende Anstrengungen zu unternehmen. Sie selbst haben als Importeur dieser Produkte jedoch eine solche Studie in Auftrag gegeben, die Gebühren bei der amerikanischen USDA entrichtet und ohne Modifikationen mit Bravour bestanden. Zwar brauchen sie nun gar kein MHD mehr anzugeben, da sie die Mindesthaltbarkeit von 5 Jahren nachweisen konnten. Dennoch wollte auch die Universität, welche die Studie im Auftrag der USDA durchführte, keine über die fünf Jahre hinausgehende Halbarkeitsdauer garantieren. Schließlich hätte sie dann wiederum die entsprechende Haftung übernehmen müssen.

Im Gespräch mit dem Qualitätsmanager eines europäischen Käseherstellers erfuhren wir zudem, dass sie einen eigens produzierten Dosenkäse zwar nur im Rahmen einer geschlossenen Kühlkette mit einer einjährigen Haltbarkeit anbieten können, ein Mitarbeiter kürzlich jedoch einen sieben Jahre im eigenen Keller aufbewahrten Dosenkäse ins Labor gab und einen mikrobiologisch einwandfreien Zustand attestiert bekam! Der Käse schmeckte hervorragend.