



Schimmel auf Speck und Schinken: gefährlich oder noch essbar?

Schimmel auf Lebensmitteln stellen einen vor die Herausforderung, zwischen dem Entsorgen, einem partiellen Wegschneiden oder dem bedenkenlosen Mitessen zu entscheiden. Bei Schinken und Speck ist das oft knifflig, weil auch Edelschimmel beteiligt sein kann. Häufig sind angeschimmelte Stücke besser zu retten als die anderen Lebensmittel.

Sie kennen sicherlich den Moment, in dem Sie Ihre Schinkenstücke, Schinkenscheiben oder Speck nach einigen Tagen Lagerung verwenden möchten und eine fremdartige Verfärbung darauf entdecken. Weißer oder andersfarbiger Flaum auf der Oberfläche deutet auf Schimmelfall hin. Ob dieser Befall essbar oder gefährlich ist, können Sie auf Anhieb nicht zweifelsfrei bestimmen. Zuerst sollten Sie durch genaue Betrachtung ausschließen, dass es sich vielleicht um ausgetretenes und kristallisiertes Salz statt um Schimmel auf Speck oder Schinken handelt. Alle milchfarbigen und weißen Beläge können auch aus Salz entstehen.

Diagnose und Sichtbarkeit

Bei eindeutig farbigen Schimmelsporen erlauben die gepökelten, gesalzenen und geräucherten Fleischwaren in vielen Fällen durch großzügiges Wegschneiden den Verzehr des Rests. Luftgetrocknetes Fleisch wie Parmaschinken und durch Aufbereitung wasserhaltiger gewordene Schinkenarten wie gekochter Schinken sind davon ausgenommen. Je lockerer die Faserbeschaffenheit ist, desto leichter haben es Schimmelsporen, auch unerkannt tiefer in das Fleisch gewandert zu sein.

Tipp: Drücken Sie mit einem Finger in das Fleisch. Wenn in der Substanz nur eine kurzzeitige und keine bleibende „Delle“ zurückbleibt, sollten Schimmelsporen keine Chance haben, tiefer einzudringen.

Wenn Sie auf Lebensmitteln mit hohem Wasseranteil und weicher Konsistenz Schimmelspuren entdecken, ist ein unsichtbares tieferes Eindringen der Sporen sehr wahrscheinlich. Brot ist ein typisches Beispiel und sollte immer bei geringsten Befallsspuren komplett entsorgt werden.

Bei **Schinken und Speck** gibt Ihnen die Sichtprüfung ein ehrlicheres Bild. Schimmelige Spuren auf der Oberfläche sind im Normalfall auch nur dort zu finden. Unsichtbar eingedrungene Sporen, die gefährlich sein können, können in diese Fleischwaren nicht eindringen.

Ein gründliches mechanisches Entfernen der sichtbaren Schimmelspuren reicht bei den „harten“ Aufbereitungsformen aus. Mit Abbürsten und dem Abschneiden einer Deckscheibe wird der unbedenkenliche Rest wieder problemlos essbar.

Tipp: Achten Sie darauf, dass Sie beim Entfernen keine Sporen unfreiwillig weiter verteilen. Halten Sie Ihre kontaminierten Finger und Schneidewerkzeuge sauber.

Edelschimmel versus Giftschimmel

Ähnlich wie bei einigen populären Käsesorten werden auch einige Schinken- und Speckspezialitäten gezielt mit Edelschimmel behandelt. Bekannte Beispiele sind:

- Südtiroler Bauernspeck
- Serranoschinken
- Spanische Ibérico- und Pata-Negra-Schinken

Ähnlich wie bei einigen Salamisorten werden die Fleischwaren gezielt von außen mit sogenanntem Reifeschimmel behandelt. Diese Schimmelarten sind ungiftig und verzehrbar. Trotzdem sollten Sie sie zumindest grob entfernen, was beispielsweise mit einem in Olivenöl getränkten Lappen einfach möglich ist.

Je fester, desto besser

Je wasserhaltiger und weicher das befallene Lebensmittel ist, desto wahrscheinlicher ist ein tieferer Schimmelbefall. Gekochte Schinkenprodukte, oft mit wässriger Konsistenz, mit Schimmelspuren sollten Sie immer vollständig entsorgen. Also grobe Richtschnur können Sie der Härte Ihres Schinken und Speck vertrauen. Je härter und trockener die Konsistenz ist, desto weniger kann sich Schimmel ausbreiten. Egal, ob er essbar oder gefährlich ist. Auch an der Luft getrocknete Schinkenarten wie Parmaschinken sind für Sporendurchsatz anfällig und sollten komplett entsorgt werden.

Tipp: Bedenken Sie, dass Schimmelbefall auf Speckoberflächen, Speckscheiben und Speckstücken nicht durch Hitze abgetötet wird. Braten und Erhitzen überleben alle Sporen, die Sie nicht mechanisch beseitigt haben.

Farbe nur bedingt aussagekräftig

Grüne und schwarze Schimmelspuren wirken optisch weitaus gefährlicher als heller, milchiger und weißer Schimmel. Dieses mutmaßliche Warnzeichen funktioniert leider nicht zuverlässig. Unter den etwa 120 Schimmelpilzarten sind genießbare und giftige Vertreter in allen Farben vorhanden. Allerdings können Sie davon ausgehen, dass alle Edel- und Reifeschimmel in heller Färbung auftreten. Bei dunkleren Farben müssen Sie von ungesunden bis unverträglichen Schimmelarten ausgehen. Generell gilt bei dem Fund von Schimmel auf Speck oder Schinken immer die Devise, im Zweifelsfall nie verzehren. Wenn Sie nicht sicher sind, alle Sporen mechanisch erreicht und eliminiert zu haben, entsorgen Sie das Fleisch sicherheitshalber.

Quellen:

<https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-BY/schwarzwaelder-schinken-mit-schimmel->

<https://www.apotheken-umschau.de/Ernaehrung/Schimmel-Wann-gehoert-Essen-in-den-Muell-57274.html>

<https://www.fleischwirtschaft.de/fachbegriffe/Schimmel-4074>

<https://www.dry-ager.com/schimmelpilze-bei-der-fleischreifung/>

<https://www.raeucherwiki.de/woerterbuch/schimmel/>