



Tipp zur Muschelsaison: Frischekriterien von Muscheln

Die Monate mit "r" (September bis April) gelten als die besten Einkaufsmonate, denn in den Sommermonaten sind die Muscheln nach dem Laichen mager und nur wenig schmackhaft. Allerdings gilt diese traditionelle Regel aufgrund moderner Kühltechnik und anderer Aufzuchtmethoden heute nur noch bedingt.

Nur lebende Muscheln sind frisch. Sie erkennen sie daran, dass ihre Schalen entweder geschlossen sind oder sich bei leichtem Anklopfen schließen. Bei abgestorbenen Muscheln klaffen die Schalen auseinander. Außerdem riechen frische Muscheln nach Seewasser und keinesfalls fischig.

Archiv:

FIZ 2006: Seefisch kann Jodmangel ausgleichen - ([MDI 11KB](#))

Schwangerschaft: Viel Fisch essen - ([PDF 42 KB](#))