

Aufbewahrung von Früchten und Gemüse im Haushalt

Lagerform	Früchte und Melonen	Gemüse	
Lagern im Kühlschrank	Apfel (länger als 7 Tage)	Artischocke	Möhre
	Aprikose	Blattgemüse	Pilze
	Brombeere	Blumenkohl	Radishes, Rettich
	Erdbeere	Brokkoli	Rote Beete
		Chicorée	
	Feige	Endivie	Salat
	Heidelbeere	Erbsen	Salatmischungen
	Himbeere	Gewürzkräuter	Sellerie
		(kein Basilikum)	
	Kirsche	Grüne Bohnen	Spargel
Obstsalat	Lauchzwiebeln	Spinat	
Trauben	Kohl	Sprossen	
	Lauch	Süßmais	
Reifen im Zimmer	Avocado		
und Lagern im	Birne		
Kühlschrank	Kiwi		
	Nektarine		
	Pfirsich		
	Pflaume		
	Zwetsche		
Lagern bei	Ananas	Aubergine	
Raumtemperaturen °	Apfel	Basilikum	
	(weniger als 7 Tage)	(Bundware in Wasser gestellt)	
	Banane	Gurke	
	Grapefruit	Ingwer	
	Mandarine	Kartoffel	
	Mango	Knoblauch *	
	Orange	Lagerzwiebel *	
	Papaya	Paprika	
	Melone, Wassermelone	Tomate	
	Zitrusfrüchte	Zucchini	

* Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln sollten in einem gut gelüfteten Raum am besten im Keller gelagert werden. Kartoffeln vor Licht schützen, um Ergrünen und somit die Solaninbildung zu vermeiden.

° Alle hier aufgeführten Obst- und Gemüsearten können für 1 bis 3 Tage im Kühlschrank gelagert werden, wenn sie danach rasch verbraucht werden.