

Die optimale Lagerung Wo hält sich Obst und Gemüse am besten?

Gemüse richtig lagern	Kühlschrank?	Hell/Dunkel?	Obst richtig lagern	Kühlschrank?	Hell/Dunkel?
Aubergine		●	Äpfel	❄️	
Brokkoli	❄️		Ananas		●
Fenchel	❄️		Aprikosen	❄️	
Gurke	❄️		Avocado		●
Kartoffeln, Süßkartoffeln		●	Bananen		●
Knoblauch		●	Beerensorten	❄️	
Kohlsorten	❄️		Birnen	❄️	
Kohlrabi	❄️		Feigen	❄️	
Kürbis		●	Granatäpfel	❄️	
Lauch, Frühlingszwiebeln	❄️		Grapefruit		●
Möhren	❄️		Kaki/Sharon/Persimone	❄️	
Paprika	❄️		Kirschen	❄️	
Pilze	❄️		Kiwis	❄️	
Radieschen, Rettich	❄️		Mandarinen, Clementinen		●
Rhabarber	❄️		Mangos		●
Rote Bete	❄️		Maracujas	❄️	
Salat	❄️		Melonen		●
Sellerie (Staupe, Stange)	❄️		Mirabellen	❄️	
Spargel	❄️		Orangen, Zitronen		●
Spinat	❄️		Papayas	❄️	
Tomaten		●	Pfirsiche, Nektarinen	❄️	
Zucchini	❄️		Pflaumen, Zwetschgen	❄️	
Zwiebeln		●	Trauben	❄️	

So ordnet Ihr Euren Kühlschrank richtig



Und hier noch ein paar Tipps:

- Öle gehören in der Regel nicht in den Kühlschrank
- Gekochtes Essen erst in den Kühlschrank stellen, wenn es komplett ausgekühlt ist
- Zubereitete Speisen immer abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren
- Die Temperatureinstellung Eures Kühlschranks möglichst dem Füllstand anpassen

Packen wir's an - für verantwortungsvolles Essen.
Eine Initiative von

antenne
NIEDERSACHSEN