

Gemüse	Lagerung	Bitte beachten
--------	----------	----------------

Aubergine	☒ kühl & trocken	Wenn zu kühl werden sie braun oder bekommen wässrige Stellen.
Avocado	☒ kühl & trocken	Bei Zimmertemperatur reifen sie nach.
Basilikum	☒ kühl & trocken	Band vom Bund lösen und in ein Glas Wasser stellen.
Blumenkohl	☒ 6 – 8 °C	Dunkel mit Blättern lagern.
Bohnen	☒ 6 – 8 °C	Gewaschen in ein feuchtes Tuch einschlagen.
Brokkoli	☒ 6 – 8 °C	Dunkel lagern.
Chicoree	☒ 6 – 8 °C	Dunkel in Papier eingeschlagen lagern.
Chinakohl	☒ 6 – 8 °C	In ein feuchtes Tuch einschlagen. Zwischendurch lüften
Endivien	☒ 6 – 8 °C	In Papier eingeschlagen vor dem Austrocknen schützen.
Erbsen	☒ 2 – 5 °C	Gewaschen in ein feuchtes Tuch einschlagen.
Feldsalat	☒ 6 – 8 °C	In einem Schälchen mit feuchtem Tuch abgedeckt lagern.
Fenchel	☒ 6 – 8 °C	Zartes Grün entfernen und in feuchtes Tuch einschlagen.
Grünkohl	☒ 6 – 8 °C	Für längere Lagerung Blanchieren und Einfrieren.
Gurken	☒ kühl & trocken	Schnittfläche mit Bienenwachstuch bedecken.
Ingwer	☒ kühl & trocken	Trocken & dunkel lagern. Angeschnitten im Kühlschrank.
Kartoffeln	☒ kühl & trocken	Entwickeln süßlichen Geschmack bei Lagerung unter 3,5 °C. Nie mit Äpfeln zusammen und immer dunkel lagern. Grüne Stellen vor dem Verzehr entfernen.
Knoblauch	☒ kühl & trocken	Trocken, Dunkel und von Obst getrennt lagern.
Kohl	☒ 6 – 8 °C	Äußere, trockene Blätter erst kurz vor Zubereitung entfernen.
Kohlrabi	☒ 6 – 8 °C	Blätter vorm Einlagern entfernen.
Kräuter	☒ 6 – 8 °C	Band entfernen und mit feuchtem Tuch abgedeckt im Kühlschrank lagern.
Kürbis	☒ kühl & trocken	Ein kühler Keller ist perfekt. Ab und zu drehen und auf Schimmel achten.
Mangold	☒ 6 – 8 °C	Schnell verzehren. Sonst verliert er seine guten Vitamine.
Möhren	☒ 6 – 8 °C	Nicht neben nachreifendem Obst lagern.
Pak Choy	☒ 6 – 8 °C	Schnell verzehren. Sonst verliert er seine guten Vitamine.
Paprika	☒ 6 – 8 °C	Kühl und dunkel und nicht neben nachreifendem Obst lagern.
Pastinaken	☒ 6 – 8 °C	Nicht neben nachreifendem Obst lagern.
Pilze	☒ 6 – 8 °C	Im Papierbeutel aufbewahren. Schnell aufbrauchen.
Porree	☒ 6 – 8 °C	In Papier einschlagen. Nicht in der Nähe von Lebensmitteln, die fremde Gerüche annehmen lagern.
Radieschen	☒ 6 – 8 °C	Blätter vorm Einlagern entfernen.
Rettich	☒ 6 – 8 °C	Blätter vorm Einlagern entfernen.
Rosenkohl	☒ 6 – 8 °C	In Papier einschlagen.
Rote Bete	☒ 6 – 8 °C	Blätter vorm Einlagern entfernen und in Papier einschlagen.
Salate	☒ 6 – 8 °C	In ein feuchtes Tuch einschlagen. Zwischendurch lüften.
Schwarzwurzeln	☒ 6 – 8 °C	Dick in Zeitungspapier eischlagen und trocken lagern.
Sellerie	☒ 6 – 8 °C	Luftdicht im Kühlschrank bis zu 2 Wochen Lagerbar.
Knollensellerie	☒ 6 – 8 °C	Einzelne Stücke luftdicht im Kühlschrank lagern.
Spargel	☒ 6 – 8 °C	Ungeschält in feuchtem Tuch eischlagen. Grüner Spargel steht am liebsten in einem Glas mit Wasser.
Spinat	☒ 6 – 8 °C	Am Besten direkt verarbeiten – Nährstoffe verfliegen schnell.
Steckrüben	☒ 6 – 8 °C	Blätter vorm Einlagern entfernen.
Süßkartoffeln	☒ 6 – 8 °C	Nie mit Äpfeln zusammen und immer dunkel lagern. Nicht so lange haltbar wie Standardkartoffeln.
Tomaten	☒ kühl & trocken	Tomaten mit Grün reifen nach. Nicht mit anderem Gemüse lagern.
Topinambur	☒ 6 – 8 °C	Erst vor dem Verarbeiten waschen.
Wirsing	☒ 6 – 8 °C	Äußere, trockene Blätter erst kurz vor Zubereitung entfernen.
Zucchini	☒ kühl & trocken	Locker in Papier eingeschlagen.
Zuckerhut	☒ 2 – 5 °C	Dick in Zeitungspapier eischlagen und trocken lagern.
Zuckermais	☒ 6 – 8 °C	Am besten mit Hüllblättern lagern.
Zwiebeln	☒ kühl & trocken	Trocken, lichtgeschützt und weit weg von Obst lagern.

Obst	Lagerung	Besonderheiten
------	----------	----------------

Ananas	☒ kühl & trocken	Längere Lagerung auf Papier- oder Holzspäne bei Raumtemperatur.
Äpfel	☒ 6 – 8 °C	Äpfel produzieren Ethylen, was ein Reifeförderndes Gas ist. Obst und Gemüse, das noch Nachreifen soll, kann in der Nähe liegen. Alles andere weit weg lagern oder Äpfel in ein eigenes Fach bzw. in einer Tüte.
Aprikosen	☒ 2 – 5 °C	Früchte 1-2 Std. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und waschen.
Bananen	☒ kühl & trocken	Sonnenstrahlen vermeiden für längere Lagerung.
Birnen	☒ 6 – 8 °C	Kühl lagern und schnell essen.
Erdbeeren	☒ 2 – 5 °C	Schnell vernaschen.
Feigen	☒ 2 – 5 °C	Sehr kurze Lagerzeit. Am Besten sofort essen.
Grapefruit	☒ kühl & trocken	Bei Zimmertemperatur werden Grapefruit süßer aber laufen auch schneller ab. Längere Lagerung: Bei 8 – 13 °C im Kühlschrank bis zu zwei Monate haltbar.
Heidelbeeren	☒ 6 – 8 °C	Im Kühlschrank 1-2 Wochen. Aber zwischendurch auf Schimmel oder Druckstellen kontrollieren.
Kaki	☒ 2 – 5 °C	Können im Kühlschrank nachreifen.
Kirschen	☒ 2 – 5 °C	In einer Schale im Kühlschrank aufbewahren.
Kiwis	☒ 6 – 8 °C	Harte Kiwis schaffen es im Kühlschrank über mehrere Wochen frisch zu bleiben.
Kumquats	☒ kühl & trocken	Kumquats können bis zu 4 Wochen bei Zimmertemperatur halten.
Mandarinen	☒ 6 – 8 °C	Bei Zimmertemperatur schnell verzehren.
Mangos	☒ kühl & trocken	Falls zu hart, leg' die Mangos neben Deine Äpfel!
Melonen	☒ kühl & trocken	Wassermelonen sollten nicht in den Kühlschrank und schnell gegessen werden.
Nektarinen	☒ 2 – 5 °C	Früchte 1-2 Std. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und waschen.
Orangen	☒ 6 – 8 °C	Bei Raumtemperatur bis zu 2 Wochen haltbar. Im Kühlschrank länger – verlieren aber den Geschmack.
Papayas	☒ kühl & trocken	Können in der Obstschale ungekühlt lagern.
Pfirsiche	☒ 2 – 5 °C	Früchte 1-2 Std. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und waschen.
Pflaumen	☒ 2 – 5 °C	Im Kühlschrank in einem feuchten Tuch eingewickelt lagern.
Rhababer	☒ 2 – 5 °C	In ein feuchtes Tuch einschlagen.
Weintrauben	☒ 2 – 5 °C	Wichtig ist, dass man gekühlte Trauben etwa eine Viertelstunde vor dem Verzehren aus dem Kühler nimmt.
Zwetschgen	☒ 2 – 5 °C	Reifen bei Zimmertemperatur nach. Im Kühlschrank halten sie sich ca. 1 Woche.

☒ = Kühlschranklagerung

☒ = Keine Kühlschranklagerung