

# Optimale Lagerung von Obst und Gemüse



Obst und Gemüse	Optimale Lagerbedingungen
Äpfel	gekühlt im Gemüsefach oder Keller
Erdbeeren	möglichst nicht lagern, sondern frisch verzehren
Aprikosen	möglichst frisch verzehren, ansonsten für maximal vier Tage im Gemüsefach des Kühlschranks
Weißkohl	im Kühlschrank für maximal eine Woche
Kartoffeln	monatelang im kühlen und trockenen Keller
Feldsalat	möglichst frisch verzehren, ansonsten leicht feucht in einer Box im Gemüsefach des Kühlschranks
Möhren	für zehn Tage im Gemüsefach des Kühlschranks, eingewickelt in ein feuchtes Tuch
Tomaten	für maximal eine Woche bei Zimmertemperatur lagern, vor Sonnenlicht und Wärme schützen
Zwiebeln	bis zu einem Jahr im kühlen und trockenen Keller
Spinat	möglichst frisch verzehren, ansonsten für maximal zwei Tage im Kühlschrank lagern