SPARGENIAL24 | KÜCHENWISSEN

Richtig lagern, länger genießen

10 Lebensmittel • 10 einfache Tipps • weniger wegwerfen

01 Tomaten
Luftig bei Zimmertemperatur, ohne direkte Sonne. Reife Früchte bald essen.

02 Kartoffeln
Dunkel, kühl und luftig lagern. Stark grüne oder stark gekeimte Knollen meiden.

03 Zwiebeln
Trocken, dunkel und gut belüftet; keine geschlossenen Plastiktüten.

04 Gurken
Kühl, aber nicht zu kalt. Im Gemüsefach nur kurzzeitig geschützt lagern.

05 Bananen
Bei Zimmertemperatur; getrennt von Obst, das langsam reifen soll.

06 Äpfel
Kühl und möglichst getrennt von anderem Obst lagern: Sie geben Ethylen ab.

07 Möhren
Ohne Grün im Gemüsefach, am besten in einer geeigneten Frischebox.

08 Brot
Im Brotkasten oder geeigneten Behälter; nicht dauerhaft im Kühlschrank.

09 Frische Kräuter
Viele Kräuter im Kühlschrank in leicht feuchtem Tuch; Basilikum eher warm.

10 Beeren
Ungewaschen und kühl lagern; erst kurz vor dem Essen waschen.

SPARGENIAL-TIPP

Vor dem Einkauf Vorräte prüfen und zuerst Verderbliches einplanen.
So sparst du unnötige Einkäufe und rettest Lebensmittel.

Hinweis: Lagerdauer hängt von Reife, Temperatur und Zustand ab. Verdorbenes nicht essen.