



Gemüse				Dauer
Avocado *	Z	H	reife Frucht sofort verzehren	4T
Blumenkohl	K	D	Grün entfernen	7T
Brokkoli	K	D	Plastikfolie durchlöchern	4T
Gurke	K	D	locker in Papiertüte schlagen	4T
Kartoffeln	Z	D	im Baumwollbeutel, möglichst kühler Ort, 1x Apfel hinzulegen	4W
Knoblauch	Z	D	getrennt von Obst, in Papiertüte	6W
Kohlrabi	K	D	im feuchten Tuch	14T
Kürbis	Z	H	kühler Ort, regelmäßig drehen	3W
Lauch	K	D	im Plastikbeutel	10T
Möhre	K	D	im feuchten Tuch, stehend	14T
Paprika	K	D	in verschlossenem Behälter	10T
Pilze	K	D	in einer Papiertüte	2T
Radieschen	K	D	im feuchten Tuch, Grünes weg	4T
Salat	K	D	im feuchten Tuch	4T
Spinat	K	D	im feuchten Tuch	4T
Tomate *	Z	H	Mit Strunk, in offenem Behälter abgedeckt mit einem Tuch	10T
Zucchini	K	D	in Papier oder Tuch schlagen	7T
Zwiebel	Z	D	kühler Ort, in Stoffbeutel	4W

Obst				Dauer
Ananas	Z	H	weiche Unterlage	2T
Apfel	K	D	im Plastikbeutel	4W
Aprikose *	K	D	nicht stapeln oder quetschen	4T
Banane *	Z	D	hängend an kühlem, luftigen Ort	6T
Birne	K	D	lose	4T
Erdbeere	K	D	in offenem Behälter	2T
Heidelbeere	K	D	in offenem Behälter	10T
Kaki *	K	D	lose in der Tür	7T
Kirsche	K	D	mit Stiel	7T
Kiwi *	K	D	lose in der Tür	2W
Mango *	Z	H	-	4T
Melonen	Z	H	-	7T
Nektarine *	K	D	nicht stapeln, luftiger Behälter	10T
Pfirsich *	K	D	nicht stapeln, luftiger Behälter	7T
Pflaume *	K	D	im Eierkarton (unreife Früchte hingegen bei Zimmertemp.)	4T
Rhabarber	K	D	im feuchten Tuch	2T
Trauben	K	D	verschlossener Behälter	10T
Zitrusfr.	Z	H	rasch verzehren	2T

Z/K - Zimmertemperatur/Kühlschrank | H/D - Hell/Dunkel

* nachreifende Früchte: Lagerdauer kann stark variieren