

## Kühlschrankverträgliches und kälteempfindliches Obst und Gemüse

Lagerform	Gemüse	Obst
Lagern im Gemüsefach des Kühlschranks	Artischocke, Blattgemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Chicorée, Endivie, Erbsen, Gewürzkräuter, (kein Basilikum), grüne Bohnen, Lauchzwiebeln, Kohl, Lauch, Möhre, Pilze, Radieschen, Rettich, Rote Beete, Salat, Salatmischungen, Sellerie, Spargel, Spinat, Süßmais	Apfel (länger als 7 Tage), Aprikose, Brombeere, Erdbeere, Feige, Heidelbeere, Himbeere, Kirsche, Trauben
Reifen im Zimmer und Lagern im Kühlschrank		Avocado, Birne, Kiwi, Nektarine, Pfirsich, Pflaume, Zwetsche
Lagern vorzugsweise bei Raumtemperatur*	Aubergine, Basilikum (Bundware in Wasser gestellt), Gurke, Ingwer, Kartoffel**, Knoblauch**, Lagerzwiebel**, Paprika, Tomate, Zucchini	Ananas, Apfel (weniger als 7 Tage), Banane, Grapefruit, Mandarine, Mango, Orange, Papaya, Melone, Wassermelone, Zitrusfrüchte
<p>* Aller hier aufgeführten Obst- und Gemüsearten können für 1-3 Tage im Kühlschrank gelagert werden, wenn sie danach rasch verbraucht werden.</p> <p>** Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln sollten in einem gut gelüfteten Raum, am besten im Keller gelagert werden.</p>		