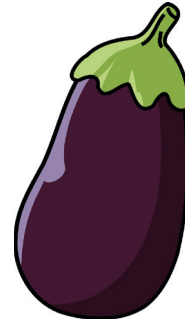


# Unverpackt gekaufte Lebensmittel clever aufbewahren

## Gemüse

- Auberginen .....dunkel bei Zimmertemperatur
- Avocado .....zum Nachreifen bei Zimmertemperatur,  
.....reife Frucht im Kühlschrank
- Brokkoli .....im Wasserglas stehend
- Champignons ....offene Schale im Kühlschrank
- Chili .....bei Zimmertemperatur, mit der Schnittkante in Salz stellen
- Kartoffeln .....dunkel, trocken, kühl (8-10°C),  
.....nicht in der Nähe von Äpfeln (Ethylen)
- Kürbis .....bei Zimmertemperatur, hält sich lange
- Lauch.....im Wasserglas stehend
- Möhren .....Gemüsefach im Kühlschrank
- Paprika .....kühl und dunkel, aber nicht unter 8-10 °C
- Pak Choi .....im Wasserglas stehend
- Radieschen.....kopfüber mit dem Grün in ein Wasserglas stellen (geht für 2-3 Tage)
- Rote Beete.....kühl und dunkel
- Salat .....feuchtes Tuch im Gemüsefach des Kühlschranks,  
.....welke Blätter auffrischen in Salz- oder Zuckerwasser
- Salatgurke .....schnell verbrauchen, außerhalb des Kühlschranks
- Staudensellerie ..im Wasserglas stehend
- Tomaten .....offene Schale, bei Zimmertemperatur,  
.....separat lagern (gasen Ethylen aus)
- Zwiebel.....kühl, dunkel, trocken, luftig  
..... angeschnitten: Kühlschrank, Schnittfläche nach unten



## Obst

- Äpfel .....kühl und dunkel, gasen Ethylen aus, darum nicht neben Kartoffeln
- Bananen ..... (hängend) bei Zimmertemperatur
- Erdbeeren.....gleich essen, Kühlschrank
- Ingwer .....bei Zimmertemperatur
- Kirschen .....gleich essen, Kühlschrank
- Kiwi.....bei Zimmertemperatur
- Zitrusfrüchte .....bei Zimmertemperatur

