

LAGERUNG VON GARTENGEMÜSE UND KRÄUTERN

Die richtige Lagerung von GartenGemüse & Kräutern erhält dir Geschmack & Nährstoffe möglichst lange. Wenn du folgenden Empfehlungen folgst, erfreust du dich möglichst lange am frischen Grünzeug.

BASICS

- Obst & Gemüse immer getrennt voneinander aufbewahren.
- Entferne Grünzeug von Kohlrabi, Radieschen, Rote Bete etc. zügig. Das Grün kannst du klein hacken und als Würzmittel einfrieren.
- Kräuter leicht mit Wasser benetzt und ohne Gummi/Schnur in einem Behältnis deiner Wahl im Kühlschrank aufbewahren. Basilikum in Wasser stellen und sehr schnell verbrauchen.
- Salate & großblättrige Gemüse fühlen sich in einem feuchten (nicht nassen) Tuch im Kühlschrank immer wohl.

GEMÜSE	Lagerung	Haltbarkeit	Hinweise
AUBERGINE	kühl & trocken*	kurz	
BASILIKUM	kühl & trocken	kurz	Im Wasserglas ohne Gummi etc.
BOHNEN	Kühlschrank	kurz	Waschen/feuchtes Tuch
CHINAKOHL	Kühlschrank	lang	feuchtes Tuch
ENDIVIEN	Kühlschrank	lang	feuchtes Tuch
FELDSALAT	Kühlschrank	kurz	feuchtes Tuch
GRÜNKOHL	Kühlschrank	kurz	feuchtes Tuch
GURKEN	kühl & trocken	kurz	Schnittfläche mit Frischehaltefolie abdecken
KARTOFFELN	kühl & trocken	lang	dunkel, idealerweise 4 – 8°, jedoch kein Kühlschrank
KNOBLAUCH	kühl & trocken	lang	Frischen Knoblauch wenige Tage im Kühlschrank
KOHLE	Kühlschrank	lang	
KOHLRABI	Kühlschrank	lang	ohne Laub
KÜRBIS	kühl & trocken	lang	drehen und wenden
MANGOLD	Kühlschrank	kurz	feuchtes Tuch
MÖHREN	Kühlschrank	lang	offen im Kühlschrank
PAPRIKA	kühl & trocken	kurz	
PASTINAKEN	Kühlschrank	lang	offen im Kühlschrank
PORREE	Kühlschrank	lang	offen im Kühlschrank
RADIESCHEN	Kühlschrank	lang	ohne Laub
RETTICH	Kühlschrank	lang	ohne Laub
ROTE BETE	Kühlschrank	mittel	ohne Laub
SALAT	Kühlschrank	kurz	feuchtes Tuch
SPINAT	Kühlschrank	sehr kurz	feuchtes Tuch
TOMATEN	kühl & trocken	mittel	grüne nachreifen lassen, getrennt von anderem Gemüse
WIRSING	Kühlschrank	lang	
ZUCCHINI	kühl	kurz	

*kühl & trocken = ab Zimmertemperatur bis Keller