

 <p>Apfel</p>	<p>Vorratsregal</p> <p>Kühl und getrennt von anderem Obst lagern. Beschleunigt Reifung von anderen Obst und Gemüse</p> <p>Apfel</p>	 <p>Milch</p>	<p>Kühlschrank</p> <p>Mittlere Ebene: gut verschlossen, da sie andere Gerüche annimmt 4-6°C</p> <p>Milch</p>
 <p>Gurke</p>	<p>Kühlschrank</p> <p>Im Gemüsefach ganz vorne lagern, dunkel, 10-13°C</p> <p>Gurke</p>	 <p>Tomate</p>	<p>Vorratsregal</p> <p>Kühl und getrennt von anderem Obst lagern. Beschleunigt Reifung von anderen Obst und Gemüse</p> <p>Tomate</p>
 <p>Butter</p>	<p>Kühlschrank</p> <p>Mittlere Ebene: gut verschlossen, da sie andere Gerüche annimmt 4-6°C</p> <p>Butter</p>	 <p>Kraut</p>	<p>Kühlschrank</p> <p>Im Gemüsefach kann es mehrere Monate lang aufbewahrt werden (oder auch kühl im Vorratskeller)</p> <p>Kraut</p>
 <p>Joghurt</p>	<p>Kühlschrank</p> <p>Mittlere Ebene: nach dem Öffnen schnell aufbrauchen (Keimgefahr!) 4-6°C</p> <p>Joghurt</p>	 <p>Erdäpfel</p>	<p>Vorratsregal oder Vorratskeller</p> <p>Kühl, trocken und gut durchlüftet lagern. 4-6°C</p> <p>Erdäpfel</p>
 <p>Eier</p>	<p>Kühlschrank</p> <p>im Eierfach der Kühlschranktüre, kontaktfrei von anderen Lebensmitteln bis 10°C</p> <p>Eier</p>	 <p>Marmelade</p>	<p>Vorratsregal</p> <p>ungeöffnet, mäßig bis Zimmertemperatur, Kühlschrank geöffnet in der oberen Ebene</p> <p>Marmelade</p>



Karfiol

Karfiol

Kühlschrank

Im Gemüsefach lagern, ist kein Lagergemüse und soll frisch verkocht werden



Brokkoli

Brokkoli

Kühlschrank

Im Gemüsefach lagern, ist kein Lagergemüse und soll frisch verkocht werden



Zitrone

Zitrone

Vorratsregal

bei mässiger Zimmertemperatur und eher hell gelagert



Obers

Obers

Kühlschrank

Mittlere Ebene: gut verschlossen, da es andere Gerüche annimmt
4-6°C



Karotte

Karotten

Kühlschrank

Im Gemüsefach lagern, ist kein Lagergemüse und sollte frisch verarbeitet werden



Banane

Bananen

Vorratsregal

bei mässiger Zimmertemperatur gelagert, am liebsten hell und hängend gelagert



Essiggurken

Essiggurken

Vorratsregal

ungeöffnet, mässig bis Zimmertemperatur, wenn geöffnet dann im **Kühlschrank**



Salat

Salat

Kühlschrank

Im Gemüsefach lagern, dunkel und ev. im feuchten Tuch, möglichst frisch verarbeiten



Reis

Reis

Vorratsregal

bei mässiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern, sehr lange Haltbarkeit (bis 2 mindestens Jahre)



Mehl

Mehl

Vorratsregal

bei mässiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern, sehr lange Haltbarkeit (bis mindestens 1 Jahr)



Käse

Käse

Kühlschrank

Auf mittlerer Ebene lagern, gut verschlossen
4-6°C



Kirschen

Kirschen

Kühlschrank

Im Obsthoch ca. 1 Woche lagern und soll frisch verarbeitet werden
4-8°C



Weintrauben

Zitrone

Kühlschrank

Im Obsthoch ca. 1 Woche lagern und soll frisch verarbeitet werden
4-8°C



Zwetschken

Zwetschken

Kühlschrank

Im Obsthoch ca. 1 Woche lagern und soll frisch verarbeitet werden
4-8°C



Zucchini

Zucchini

Kühlschrank

Im Gemüsefach lagern, ist kein Lagergemüse und soll frisch verarbeitet werden



Brot

Brot

Vorratsregal

bei Zimmertemperatur dunkel lagern, am besten im Tontopf oder Brotkasten



Knoblauch

Knoblauch

Vorratsregal oder Vorratskeller

Kühl, dunkel und trocken



Zwiebel

Zwiebel

Vorratsregal oder Vorratskeller

Kühl, dunkel und trocken



Nudeln

Nudeln

Vorratsregal

bei mässiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern, sehr lange Haltbarkeit (bis 1 Jahr)



Müsli

Müsli

Vorratsregal

bei mässiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern, sehr lange Haltbarkeit (bis 1 Jahr)



Nüsse

Nüsse

Vorratsregal

unter 20°C dunkel und trocken lagern, mit Schale mehrere Monate haltbar, ohne Schale paar Wochen



Fleisch

Fleisch

Kühlschrank

Untere Ebene: nicht haltbar, muss frisch verarbeitet werden
0-4°C



Geflügel

Geflügel

Kühlschrank

Untere Ebene: nicht haltbar, muss frisch verarbeitet werden
0-4°C



Fisch

Fisch

Kühlschrank

Untere Ebene: nicht haltbar, muss frisch verarbeitet werden oder einfrieren
2-6°C



Wurst

Wurst

Kühlschrank

Untere Ebene: ca. 3-6 Tage, im Ganzen haltbarer als aufgeschnitten
0-4°C



Konserven

Konserven

Vorratsregal

bis 20°C dunkel lagern; **geöffnet im Kühlschrank** im oberen Fach



Fruchtsäfte

Fruchtsäfte

Kühlschrank

Fruchtsäfte oder geöffnete Tetrapacksäfte in der Kühlschranktüre



Eis

Eis

Kühlschrank

Im Gefrierfach; bis minus 18°C **oder im Tiefkühlschrank**



Tiefkühlkost

Tiefkühlkost

Kühlschrank

Im Gefrierfach; bis minus 18°C **oder im Tiefkühlschrank**



Zucker

Zucker

Vorratsregal

bis 20°C, dunkel und trocken lagern, sehr lange Haltbarkeit (bis mindestens 1 Jahr)