



## Faustformel:

Heimisches kühl  
& Exotisches  
ungekühlt  
aufbewahren

## Tipps zum Lagern von Obst und Gemüse

Sind die frischen Bio-Produkte bei Ihnen zu Hause angekommen, gilt es sie gut zu lagern, damit Sie noch lange etwas davon haben.

1. Prüfen Sie gerade im Sommer noch einmal den Platz, an dem unser Fahrer Ihre Kiste abstellt. Ist der Platz vor Sonne geschützt, kühl und schattig? Geeignet sind Garage, Keller, Eingänge zum Keller, Carports, überdachte Terrassen etc. Im Winter ist natürlich ein frostfreier Abstellort empfehlenswert.
2. Nehmen Sie am besten alle Produkte aus der Kiste heraus und legen Sie die verschiedenen Sorten an den richtigen Lagerplatz:

## Nicht in den Kühlschrank gehören:

unter anderem Südfrüchte, besonders Bananen, Zwiebelgewächse, Kartoffeln, Kürbis, Aubergine. Anders sieht es bei angeschnittenem Gemüse aus, wenn es schnell verarbeitet wird, darf es auch für kurze Zeit in den Kühlschrank!

## In den Kühlschrank bei 2 °C im „Gemüsefach“:

Fast alle Gemüsesorten sind kühlschrankverträglich, mit Ausnahme von Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und Kürbis.

## Bitte getrennt voneinander lagern!

Viel Ethylen produzieren Äpfel, Avocados, Bananen, Birnen, Pfirsiche, reife Kiwis, Aprikosen, Nektarinen und Zwetschgen. Das heißt, Gemüse und Obst, das in ihrer Nachbarschaft aufbewahrt wird, reift bzw. verdirbt umso schneller. Unter den Gemüsesorten produzieren Broccoli, Kartoffeln, Gurken, Porree, Paprika, Pilze, Spinat und Tomaten Ethylen.



ca. 8 °C

Käse & Wurst

ca. 2-5 °C

Milchprodukte,  
Fisch & Fleisch

8-10 °C

Obst & Gemüse



Tür 8-9 °C

Butter (streichfähig),  
Eier, Saucen,  
Marmelade  
& Getränke

## Allgemeine Tipps zum richtigen Lagern

- Ungewaschen hält alles länger und frisch
- Ohne Grün ist besser haltbar
- Regionales kühl, Exotisches wärmer lagern
- Druckstellen entfernen
- Obst & Gemüse getrennt aufbewahren



Gemüsehiste – Hartmann & Röncke OHG

Hauptstraße 72 | 30966 Hemmingen-Hiddestorf

Telefon: 05101.58836-0 | E-Mail: info@gemuesehiste.com