

LAGERTIPPS OBST



Lebensmittel	Lagerung	Haltbarkeit	Besonderheiten
Ananas	●	kurz	Für längere Lagerung auf Papierschnipseln oder Sägespäne bei Raumtemperatur lagern. Leider reifen Ananas kaum nach. Man kann Ananas die Säure nehmen, wenn man eine Prise Salz darüber gibt.
Apfel	●	lagerfähig	Äpfel immer getrennt von anderen Obstsorten lagern. Äpfel sind lange haltbar, wenn sie in einer verschlossenen Tüte lagern.
Aprikosen	●	kaum	Die optimalen Lagertemperatur für Aprikosen ist bei 2-4°C, hier halten sie sich ca. 3 bis 4 Tage. Damit sich ihr Aroma voll entfalten kann, nehmen Sie die Früchte ca. 1 bis 2 Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. Um Druckstellen durch zu dichtes Aufeinanderliegen zu vermeiden, sollte das Obst in eine flache Schale gelegt werden. Immer erst kurz vor dem Verzehr waschen, da ansonst die Früchte durch zu viel Feuchtigkeit schneller verderben.
Bananen	●	mittel	Keiner direkten Sonnenstrahlung aussetzen, da sie sonst schneller nachreifen.
Birnen	●	kaum	Kühl aufbewahren und schnell verzehren.
Erdbeeren	●	kaum	Am besten sofort verzehren. Wenn das nicht möglich ist an der kältesten Stelle des Kühlschranks lagern.
Feigen	●●	kaum	Reife Feigen ca. 1 Tag bei Zimmertemperatur, 2 Tage im Kühlschrank.
Grapefruit	●●	mittel	Bei der Lagerung außerhalb des Kühlschranks werden die Früchte süßer. Möchte man sie für längere Zeit lagern, so kann man sie bei 8-13°C bis zu 2 Monate lagern (je nach Reifegrad bei der Einlagerung)
Heidelbeeren	●	lang	Im Kühlschrank 1-2 Wochen. Vorher auf Druckstellen überprüfen.
Kirschen	●	lang	Die optimalen Lagerbedingungen für Kirschen sind bei 0-2°C und hoher relativer Luftfeuchtigkeit gegeben. So halten sie sich bis zu zwei Wochen. Also am besten offen im Kühlschrank lagern.
Kiwi	●	lang	Wenn sie noch hart sind, halten sie im Kühlschrank mehrere Wochen.
Kumquat	●	lagerfähig	Außerhalb des Kühlschranks halten Kumquats bis zu 4 Wochen.
Mandarinen	●	mittel	Außerhalb des Kühlschranks halten Mandarinen und Clementinen nur kurz und sollten schnell gegessen werden. Möchte man sie länger lagern, kann man sie zusätzlich ca. 3 Tage bei 8°C lagern. Allerdings verlieren sie so an Geschmack.
Mango	●	kurz	Zum Nachreifen Mangos zusammen mit Äpfeln in einer Plastiktüte lagern.
Melonen	●	kurz	Wassermelonen können Sie einige Tage bei Zimmertemperatur lagern. Im Kühlschrank lässt sie sich nur schlecht aufbewahren, da sie Aroma, Farbe und Vitamine verliert. Angeschnittene Melonen in Frischhaltefolie einwickeln und in ein bis zwei Tagen aufbrauchen.
Nektarinen	●	kurz	Wie Aprikosen lagern
Orangen	●	mittel	Sind sehr kälteempfindlich und werden im Kühlschrank oft matschig. Am besten bei Raumtemperatur in einem Obstkorb lagern.
Papaya	●	kurz	Unreife Papayas können als Gemüse gekocht und wie Kürbis verzehrt werden. Am besten bis zur Reife in einer Obstschale lagern. Danach kann das reife Fruchtfleisch eingefroren oder kurz im Kühlschrank gelagert werden.
Pfirsiche	●	kurz	Wie Aprikosen lagern
Pflaumen	●●	kurz	Die Früchte können bei Raumtemperatur noch etwas nachreifen, sind aber maximal eine Woche frisch. Sie sollten im Kühlschrank aufbewahrt und relativ rasch verzehrt werden. Am besten in ein feuchtes Tuch einwickeln
Rhabarber	●	mittel	In ein feuchtes Tuch einschlagen.
Sharon/Kaki	●		Die Früchte können im Kühlschrank nachreifen.
Zitronen	●	mittel	Für besonders lange Haltbarkeit kann man die Zitronen gleich verarbeiten. Die Schalen reiben und mit Zucker in einem Glas in den Kühlschrank stellen. Den Saft auspressen und ebenfalls in einem Schraubglas in den Kühlschrank stellen.
Zwetschgen	●●	mittel	Unreife Früchte bei Zimmertemperatur liegen lassen, dann reifen sie nach. Im Kühlschrank halten sie ca. 1 Woche.

Unsere Lagertipps setzen voraus, dass die Lebensmittel unbeschädigt und gesund sind. Verletzungen reduzieren die Haltbarkeit wesentlich, ebenso angeschnittene Teilstücke.

Lagerplatz

im Kühlschrank			nicht im Kühlschrank, aber kühl lagern
kalt ca. 2-5°C	mittel ca. 6-8°C	warm ca. 9-13°C	

Haltbarkeit

kaum	kurz	mittel	lang	sehr lang	lagerfähig
1-2 Tage	3-5 Tage	5-7 Tage	über 7 Tage	über 2 Wochen	mehrere Wochen/Monate