

## Grobe Richtwerte für die Lagerung von Lebensmitteln

Lagergut	Lagerbedingungen	Lagerdauer
<b>Gemüse</b>		
Blattgemüse (Salat, Spinat)	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	wenige Tage
Fruchtgemüse (Paprika, Tomate, Aubergine, Gurke) und Samengemüse (Erbsen, Bohnen)	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	wenige Tage
Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Kohlrabi)	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	8 Tage
Wurzel- und Kohlgemüse (Kohl, Porree, Rote Bete, Möhren)	Keller, 1-4°C, 90-95% relative Luftfeuchte	3-4 Monate
<b>Obst</b>		
Beerenobst	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	2-3 Tage
Südfrüchte, unreife Zitrusfrüchte	kühl, aber nicht im Kühlschrank	
Äpfel und Birnen	möglichst nicht über 5°C, dunkel, luftig, mindestens 85% rel. Luftfeuchte	Äpfel 3-5 Monate, Birnen 1-3 Monate
<b>Konserven</b>		
Gemüsekonserven	trocken, luftig, möglichst unter 20°C, Gläser dunkel	1-2 Jahre, bei gekauften Waren das MHD* zur Orientierung beachten
Obstkonserven, Marmelade, Konfitüre, Gelee	trocken, luftig, möglichst unter 20°C, Gläser dunkel	1 Jahr, bei gekauften Waren das MHD* zur Orientierung beachten
Fisch- und Fleischkonserven	trocken, luftig, möglichst unter 20°C kühl, Hinweise zur Lagerung auf der Packung beachten	mehrere Jahre, MHD* zur Orientierung
<b>Tiefkühlkost</b>	mind. -18 °C, Lagerbedingungen sind auf der Packung angegeben	MHD* zur Orientierung
<b>Gefrierkost</b>		
Obst	mind. -18 °C	8-12 Monate

## Grobe Richtwerte für die Lagerung von Lebensmitteln

Lagergut	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Gemüse	mind. -18 °C	6-12 Monate
Brot/Brötchen	mind. -18 °C	1-3 Monate
Fleisch	mind. -18 °C	3-12 Monate, je nach Fettgehalt
Käse	mind. -18 °C	2-4 Monate
<b>Trockenprodukte</b>		
Obst und Gemüse	trocken, dunkel, luftig, in Gläsern oder Blechdosen, mögl. unter 20 °C	1 Jahr, bei gekauften Waren das MHD* zur Orientierung
Kartoffeltrockenprodukte	trocken, mögl. unter 20 °C	1-2 Jahre
Grieß, Grütze, Graupen, Haferflocken, Maisflocken (Cornflakes), Grünkern, Reis, Stärke, Teigwaren (Nudeln)	fest verschließbare Gläser oder Dosen, trocken	1 Jahr
Getreide, ganz	trocken, regelmäßig durchlüften	2 Jahre
<b>Brot</b>		
Brot, frisch	Brotkasten, Steintopf	Weizenbrot: 1-2 Tage, Vollkornbrot: 10-12 Tage
Knäckebrot, Zwieback	trocken	1 Jahr, MHD* zur Orientierung
<b>Milch, Milchprodukte</b>		
Milch, pasteurisiert	Kühlschrank	MHD* zur Orientierung, 2-5 Tage
Sahne, Joghurt u.ä., ungeöffnet	Kühlschrank	MHD* zur Orientierung, 2 Wochen
Weich- und Frischkäse	Kühlschrank	3-4 Tage
Schnitt- und Hartkäse	Kühlschrank	8-10 Tage
<b>Fette/Öle</b>		
Butter, Margarine	Kühlschrank	4-6 Wochen, MHD* zur

## Grobe Richtwerte für die Lagerung von Lebensmitteln

Lagergut	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Pflanzenfette	dunkel, bis 20°C	Orientierung viele Monate
Speiseöle, originalverschlossen	dunkel, bis 20°C	6-12 Monate
Speiseöle, angebrochen	dunkel, bis 20°C	4-8 Wochen
<b>Kartoffeln</b>		
kleine Mengen	Korb- oder Holzkiste, trocken, kühl, luftig	wenige Wochen
große Mengen	Kartoffelhorde, Lattenrost, dunkel, luftig, 5-10°C, 80-90% rel. Luftfeuchte	6-8 Monate
<b>Fisch</b>		
Fisch, frisch	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	bis 1 Tag
<b>Fleisch/Wurst</b>		
Fleisch, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	1-2 Tag
Brühwurst, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	bis 1 Tag
Hackfleisch, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	max. 8 Stunden
Rohwürste und -schinken	kühl, trocken, bis 15 °C	mehrere Wochen
Kochwurst, geräuchert	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	2-4 Tag
Hähnchen, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	1-2 Tag
<b>Zucker, Salz, Tee</b>	trocken	nahezu unbegrenzt
Kaffee (vakuumverpackt), Kakao, Schokolade	trocken, 15-20 °C	MHD* zur Orientierung

\* MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum