

## Übersicht zur Lagerung von Gemüse und Obst

Gemüse	Temperatur	Tage	Gemüse	Temperatur	Tage
Aubergine	7 - 10	7 - 10	Rosenkohl	0 - 1	2 - 3
Avocado	4 - 8	3 - 10	Rote Bete	0 - 1	28
Blumenkohl mit Laub	0 - 1	14 - 21	Rotkohl	0 - 1	28
Bohnen	5 - 7	2 - 4	Salatrauke	0 - 1	4 - 7
Brokkoli (nie zusammen mit Obst!)	0 - 1	3 - 4	Schwarzwurzeln (in Papier einwickeln)	0 - 5	7
Chicoree	0 - 1	7 - 14	Sellerie	0 - 1	28
Champignon	0 - 1	4	Stangensellerie	0 - 1	7 - 10
Chinakohl	0 - 1	14 - 21	Spargel	0 - 1	5
Eissalat	0 - 1	10 - 14	Spinat	0 - 1	2
Endivie	0 - 1	21	Spitzkohl	0 - 1	10 - 14
Erbsen	0 - 1	3 - 4	Tomate (rot)	8 - 10	7
Zuckererbsen	0 - 1	1 - 2	Tomate (orange)	10 - 12	14
Fenchel	0 - 1	14	Topinambur	0 - 1	7
Gurken	10 - 14	7	Weißkohl	0 - 1	28
Grünkohl	0 - 1	7	Wirsing	0 - 1	28
Kohlrabi	0 - 1	10 - 14	Zucchini	6 - 8	7 - 10
Kopfsalat	0 - 1	5	Zuckermais	0 - 1	3 - 7
Kräuter	0 - 1	7	Zwiebeln	0	90
Kresse	0 - 1	5			
Kürbis	13 - 18	10-180	<b>Obst</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Tage</b>
Mangold	0 - 5	7	Äpfel	0 - 1	28
Bundmöhren	0 - 1	5	Aprikosen	2 - 4	2 - 4
Möhren (gewaschen)	0 - 1	5	Bananen	15	7 - 10
Möhren (ungewaschen)	0 - 1	28	Beerenobst	0 - 1	1 - 2
Paprika	8 - 12	4	Birnen	0 - 1	2 - 10
Pastinaken	0 - 5	10 - 14	Citrusfrüchte	10 - 18	5 - 10
Petersilienwurzeln	0 - 5	10 - 14	Kiwi	2 - 4	7
Porree (Lauch)	0 - 1	14	Mango	0 - 1	10- 14
Radicchio	0 - 1	7 - 12	Melonen	7 - 10	14
Radieschen	0 - 1	4 - 10	Pfirsiche/Nektarinen	2 - 4	4 - 7
Rettich	0 - 5	14 - 21	Pflaumen/Zwetschgen	2 - 4	4 - 7
Rhabarber	0 - 1	7	Trauben	2 - 4	4 - 7