

10 TIPPS

Thema: Mythen bei der Lagerung von LM

1. Neben Bananen welkt der Salat schneller!?

Richtig. Trenne immer Obst und Gemüse. Obst entwickelt Reifegas und die wirken sich negativ auf den Gemüseverderb aus

2. Rohe Eier nicht neben Zwiebeln lagern!?

Richtig. Lauch, Zwiebeln, Knoblauch geben Aromen ab, die von anderen Lebensmitteln (auch durch Poren der Eier) aufgenommen werden.

3. Käse muss atmen können!?

Richtig. Käse sollte man nicht luftdicht lagern. Am besten eignet sich Käsepapier (Wachspapier), aber auch ein sauberes, feuchtes Baumwolltuch funktioniert

4. Brot schimmelt in Plastik!?

Richtig. Es bildet sich eine schimmelfreundliche, feuchte Atmosphäre. Am besten eignet sich ein Tongefäß oder der gute alte Brotkasten

5. Tomaten gehören nicht in den Kühlschrank!?

Richtig. Tomaten verlieren im Kühlschrank an Geschmack und schimmeln schneller. Das gilt für alle Gemüsesorten mit hohem Wasseranteil

6. Zitrusfrüchte sind kälteempfindlich!?

Richtig. Hier empfiehlt sich eine offene Lagerung bei Raumtemperatur. Selbst angeschnittene Früchte sind so bevorzugt zu lagern

7. Champignons brauchen Luft!?

Richtig. Auch wenn man Pilz oft in Plastikschaalen kauft ist eine Lagerung in Papiertüten oder einem sauberen trockenen Baumwolltuch zu bevorzugen

8. Dosen sollten umgefüllt werden!?

Richtig. Zwar sind Dosen mit einer Beschichtung versehen, dennoch sollte man den Inhalt in ein Glas- oder Kunststoffgefäß mit Deckel umfüllen

9. Manche Obstsorten vertragen sich nicht!?

Richtig. Manche Früchte verströmen das Reifegas Ethylen (Aprikosen, Nektarien, Pflaumen oder Pfirsiche. Empfindlich reagieren Kiwis & Mangos.

10. Kartoffeln lieben die Dunkelheit!?

Richtig. Nicht nur Dunkelheit, sondern Trockenheit und Kühle 12- 15 Grad lassen Kartoffeln weniger Keimen und länger lagern