



# GUTESGEMÜSE.

## GEMÜSE LAGERN SOMMERABO 2015

Gemüsesorte	Haltbarkeitsdauer	Lagerungsort	Lagerbedingungen
<b>Frühlingszwiebeln</b>	3-4 Tage	im Gemüsefach (GF) des Kühlschranks	in ein feuchtes Küchentuch einwickeln
<b>Kohlrabi</b>	ohne Laub -10 Tage	Kühlschrank (GF)	kühl und dunkel
<b>Radieschen</b>	3-4 Tage (ohne Laub länger)	Kühlschrank (GF)	kühl und dunkel
<b>Eichblattsalate Kopfsalate/</b>	einige Tage	Kühlschrank (GF)	Strunk anschneiden, ihn, nicht die Blätter, ins Wasser
<b>Karotten</b>	1 Woche (ohne Laub länger)	Kühlschrank (GF)	nicht neben nachreifendem Gemüse, sonst werden sie bitter
<b>Mairübchen</b>	1 Woche	Kühlschrank (GF)	ohne Laub
<b>Steckrüben</b>	mehrere Wochen	Kühlschrank (GF)	ohne Laub, in Papier einwickeln
<b>Schwarzer Rettich</b>	ohne Laub mehr als eine Woche	Kühlschrank (GF)	Schnittflächen mit Folie abdecken
<b>Fenchel</b>	3-4 Tage (ohne Grün etwas länger)	Kühlschrank (GF)	in ein feuchtes Küchentuch einwickeln
<b>Zuckermais</b>	etwa 5 Tage	Kühlschrank (GF)	mit Hüllblättern!, da sonst die Körner vertrocknen
<b>Paprika</b>	ca. 5 Tage	Kühlschrank (GF)	separat, kühl und dunkel
<b>Tomaten</b>	vollreif 3-4 Tage	bei Raumtemperatur (kälteempfindlich)	separat, möglichst dunkel lagern
<b>Zucchini</b>	ca. 5 Tage	Keller, Speisekammer (Kühlschrank)	locker in Papier einschlagen, kälteempfindlich
<b>Schlangengurken</b>	3-5 Tage	am besten Keller (kälteempfindlich)	Schnittflächen mit Folie abdecken, schnell verbrauchen
<b>Zwiebeln</b>	mehrere Wochen	Keller (8-12°C)	dunkel, luftig, trocken, nicht neben Obst, am besten in einem Tontopf
<b>Kartoffeln</b>	bis zu 6 Monaten	Dunkler, kühler Keller	unter 4°C werden sie süß, nicht mit Äpfeln zusammen lagern