

Ist es für die Haltbarkeit von Lebensmitteln wichtig, wo sie im Kühlschrank gelagert werden?

JA! Die Haltbarkeit der aufbewahrten Lebensmittel hängt im Wesentlichen von der Sauberkeit sowie der Lagerung in der richtigen Kühlzone ab. Der Kühlschrank hat nämlich unterschiedliche Temperaturbereiche. Dies sollte man unbedingt beim Einräumen der Lebensmittel beachten, denn somit kann man die Haltbarkeit um einiges verlängern.



Tipps zur RICHTIGEN Lagerung im Kühlschrank:

- **Käse und fertige Speisen oder Geräuchertes** kommen abgedeckt in den obersten Bereich des Kühlschranks.
- Im mittleren Bereich des Kühlschranks können **Milchprodukte**, wie Joghurt, gelagert werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel wie **Fisch, Fleisch und Wurst** sind an der kältesten Stelle im Kühlschrank zu lagern: auf der **Glasplatte**.
- **Getränke sowie Eier und Butter** kommen in die dafür vorgesehenen Fächer in der **Kühlschrankschür**.
- **Obst, Gemüse und Salate** halten sich am längsten im **Gemüsefach** des Kühlschranks.

Viele Lebensmittel sollen NICHT im Kühlschrank aufbewahrt werden:

z.B. Orangen, Zitronen, Mangos, Paradeiser, Gurken, Paprika, etc.
Aber auch Brot sollte auf keinem Fall im Kühlschrank gelagert werden. Die Aufbewahrung im Kühlschrank lässt Brot schneller altern.