

So lagerst du Lebensmittel im Kühlschrank richtig.

1



2



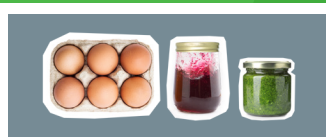
3



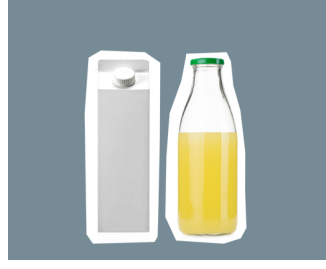
4



5



6



- 1**
Oben und Mitte 5–7 °C: Milchprodukte wie Quark, Joghurt und Käse sowie Selbstgekochtes brauchen es nicht ganz so kalt. Verarbeitetes Fleisch, wie zum Beispiel Wurst, gehört in die Mitte des Kühlschranks. Alles gut verpacken, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- 2**
Unten 0–4 °C: Fleisch und Fisch verderben leicht. Sie kommen gut verpackt dorthin, wo es am kältesten ist.
- 3**
Gemüsefach 6–10 °C: Obst und Gemüse haben ihr eigenes Fach. Manche Obstsorten wie zum Beispiel Kirschen sondern ein Reifegas ab und sollten daher getrennt lagern.
- 4**
Gefrierfach -18 °C: Viele Lebensmittel halten sich tiefgekühlt länger.
- 5**
Tür oben 10–12 °C: Eier und angebrochene Lebensmittel, wie Marmelade, Pesto und Butter kommen oben in die Tür.
- 6**
Tür unten: Milch und offene Säfte kommen nach unten – verbrauche sie schnell!

Richtig lagern, weniger wegschmeißen

Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Anforderungen. Klebe dir die Sticker* dieser Postkarte zuhause in deinen Kühlschrank, damit du die Lebensmittel immer richtig einsortierst und sie so möglichst lange haltbar bleiben. Mehr zum Thema Lagerung von Lebensmitteln findest du unter zugut fuer dietonne.de

*Die Sticker lassen sich eventuell bei Kühlschranktemperaturen nicht rückstands-frei entfernen. Bei Zimmertemperatur funktioniert dies jedoch problemlos.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

