

Lebensmittellagerung im Haushalt

Empfehlungen für die Lagerdauer
und Lagerbedingungen



Da ist für jeden was dabei!



einfach einkaufen

BLE-Medienservice.de

Medien für Verbraucher und Fachleute rund um die Themen
Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung



Lebensmittellagerung im Haushalt – Empfehlungen für die Lagerdauer und Lagerbedingungen

Die Haltbarkeit von originalverpackten Lebensmitteln ist erkennbar an den Herstellerangaben zum Mindesthaltbarkeits- beziehungsweise dem Verbrauchsdatum und gegebenenfalls weiteren Angaben zu den Aufbewahrungsbedingungen. Der Hersteller garantiert, dass die jeweiligen produktspezifischen Eigenschaften bei sachgerechter Lagerung bis zu diesem Datum erhalten bleiben. Sobald die Verpackung geöffnet wird, kann der Hersteller dies nicht mehr ohne Weiteres garantieren. Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Hefen und Schimmelpilze aus der Umgebung und aus dem Kühlschrank können an das Lebensmittel gelangen. Außerdem verändern sich die sensorischen Eigenschaften durch Sauerstoffeinwirkung sowie durch andere Lebensmittel und Geschmacksträger, die mit ihm in Kontakt kommen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum bleibt aber weiterhin eine gute Orientierungshilfe für die Haltbarkeit. Produkte in geöffneten Behältnissen sollen daher immer so bald wie möglich verzehrt werden. Lagern Sie kühlbedürftige Produkte nicht unnötig lange außerhalb des Kühlschranks. Zur Vermeidung der Verbreitung von Mikroorganismen, Viren oder Parasiten bei der Entnahme der Lebensmittel aus der Verpackung immer sauberes Besteck verwenden.

Die im Folgenden angegebenen Lagerzeiten von Lebensmitteln sind Richtwerte, größtenteils aus dem Jahr 2013.

Sie setzen sich aus wissenschaftlichen Erkenntnissen und Erfahrungswerten zusammen. Alle Lagertabellen zeigen eine Auswahl an Lebensmitteln und bilden die Produktgruppen nicht vollständig ab. Die Lagerzeiten gelten unter der Voraussetzung, dass sowohl Hygienehinweise als auch die angegebenen Lagerbedingungen eingehalten werden. Sie sollten im Zweifelsfall vor dem Verzehr von Lebensmitteln Geruch, Aussehen und Geschmack kontrollieren.

Tabellen

Eier, Eiprodukte	4
Fisch, Fischereierzeugnisse	4
Krebse, Weichtiere	4
Fleisch	5
Hackfleisch	5
Geflügel	5
Wurst, Wurstwaren	6
Wild, Wildprodukte	6
Milch, Milcherzeugnisse, Milchmischerzeugnisse	7
Käse, Käseerzeugnisse	7
Brot	7
Backwaren	8
Getreidenährmittel	8
Gemüse, Gemüseerzeugnisse	9
Frische Kräuter	10
Kartoffeln	10
Hülsenfrüchte	11
Sprossen	11
Blattsalate	11
Pilze	11
Obst, Obsterzeugnisse	12
Nüsse, Samen	12
Konfitüre, Marmelade, Gelee	12
Speisefette, Öle	13
Kaffee, Instantkaffee, lösliche Kaffemischungen	13
Tee, Instanttee	13
Kakao, Schokolade, Schokoladenerzeugnisse	13
Zucker, Honig	13
Konserven, Würzsoßen, Gewürze, weitere Produkte	14
Impressum	15

Eier, Eiprodukte

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Eier, roh	Kühlschrank, Türfach	Verpackungshinweise beachten, circa 4 Wochen ab Legedatum
Eier, hart gekocht (in der Schale)		2 bis 4 Wochen
Partyeier (Ostereier), im Handel gekauft, gefärbt	ungekühlt, unverletzte Schale	bis 3 Monate
Speisen, kalt angerührt, die rohe Eier enthalten	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 2 bis 4 °C	maximal 1 Tag
Eigelb, Eiweiß, roh		2 bis 3 Tage
Eier (nicht in der Schale), roh, eingefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	6 bis 10 Monate
Eigelb, roh, eingefroren		circa 12 Monate
Eiweiß, roh, eingefroren		

* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs

Fisch, Fischereierzeugnisse

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Fisch, frisch	0 bis 4 °C	1 Tag
Fisch, geräuchert	Kühlschrank, 4 bis 5 °C	bis 3 Tage
Fisch, gegart	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 0 bis 4 °C	1 bis 2 Tage
Fischkonserven, geöffnet	umfüllen in verschließbares Gefäß, Kühlschrank, 4 bis 5 °C	1 Tag
Marinaden, geöffnet		1 bis 2 Tage
Forelle, Karpfen, fangfrisch, selbst eingefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	2 bis 8 Monate
Seefisch, industriell eingefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum

* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs

Krebse, Weichtiere

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Muscheln, frisch, ungegart	Kühlschrank, 4 bis 7 °C, Kühlkette niemals unterbrechen	bis 1 Tag
Krabben-, Garnelenfleisch	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 0 bis 4 °C	1 bis 2 Tage
Krebse und Weichtiere, gefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	3 Monate

* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs

Fleisch

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Fleisch, zerkleinert (Gulasch, Geschnetzeltes), frische Bratwurst, Fleischspieße, roh	in Porzellan- oder Edelstahl- schüsseln, zum Beispiel mit einem Teller oder Folie abgedeckt, Kühlschrank, kälteste Stelle*, 0 bis 4 °C	1 Tag
Innereien		bis 1 Tag
Schweinefleisch, roh (Scheiben oder Stückware)		2 bis 3 Tage
Fleisch, zubereitet, gebraten		2 bis 3 Tage
Rindfleisch, roh Kalbfleisch, roh (Scheiben oder Stückware)		3 bis 4 Tage
Fleisch, selbst tiefgefroren Rind-, Kalbsfleisch, mager Schweinefleisch, mager Schweinefleisch, fett Lamm-, Schaffleisch Innereien	gut verpackt, Gefriergerät, mindestens -18 °C	8 bis 10 Monate 5 bis 7 Monate 2 bis 3 Monate 6 bis 10 Monate 3 bis 6 Monate
* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs		

Hackfleisch

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Hackfleisch unter Schutzatmosphäre	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 2 bis 4 °C	Verbrauchsdatum beachten
Hackfleisch, roh, lose Ware	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 2 bis 4 °C	6 bis 8 Stunden
Hackfleisch, durchgebraten	Kühlschrank, 2 bis 6 °C	1 bis 2 Tage
Hackfleisch, selbst tiefgefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	1 bis 3 Monate
* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs		

Geflügel

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Hähnchen, frisch	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 0 bis 4 °C	1 bis 2 Tage gemäß Verbrauchsdatum
Geflügelfleisch, gegart; Salat mit gekochtem Geflügelfleisch		2 bis 3 Tage
Hähnchen, gebraten		2 Tage
Ente, tiefgefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	2 bis 4 Monate
Gans, tiefgefroren		3 bis 6 Monate
Huhn, Hähnchen, Poularde, tiefgefroren		8 bis 10 Monate
* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs		

Wurst, Wurstwaren

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Kochschinken	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 0 bis 4 °C	3 bis 5 Tage
Brühwurst (Fleischwurst, Bierschinken)		2 bis 4 Tage
Kochwurst (Leberwurst, Blutwurst, Sülzwurst)		2 bis 4 Tage
Rohwurst, streichfähig (Teewurst, Mettwurst)		2 bis 4 Tage
Rohwurst, gereift, aufgeschnitten (Salami), Rohschinken		bis 2 Wochen
Rohwurst, lang gereift und Rohschinken am Stück	kühl, 12 bis 15 °C, luftig	mehrere Wochen
Bratwurst, roh, selbst tiefgefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	bis 2 Monate

* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs

Wild, Wildprodukte

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Wildbret, frisch	Kühlschrank, kälteste Stelle*, 0 bis 4 °C	2 bis 3 Tage
Wildbret, selbst tiefgefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	1 bis 3 Monate
Teilstücke, gespickt		circa 12 Monate
Reh und Hirsch (mager)		circa 12 Monate
Gams- und Muffelwild, nicht gespickt		circa 12 Monate
Schwarzwild, nicht gespickt		6 bis 10 Monate
Hase und Wildkaninchen, nicht gespickt		circa 8 Monate
Rebhühner und Tauben		circa 8 Monate
Wildenten und Wildgänse		6 bis 8 Monate
Fasane		4 bis 6 Monate

* nahe der Rückwand oder auf der Abdeckplatte des Obst- und Gemüsefachs

Milch, Milcherzeugnisse, Milchlischerzeugnisse

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Rohmilch	Kühlschrank, bis 8 °C	1 bis 2 Tage
Milch, pasteurisiert, geöffnet	Kühlschrank	circa 5 Tage, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Schlagsahne, pasteurisiert, geöffnet		circa 5 Tage, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Kondensmilch, geöffnet H-Schlagsahne, geöffnet	Kühlschrank, in geeignetes Gefäß umgefüllt	circa 7 Tage
ESL-Milch, geöffnet	Kühlschrank	circa 6 Tage, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
H-Milch, geöffnet		circa 7 Tage
Joghurt, geöffnet		4 bis 6 Tage, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Milchlischerzeugnisse, geöffnet		2 bis 4 Tage, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Quark, Saure Sahne, geöffnet		circa 7 Tage, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum

Käse, Käseerzeugnisse

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Käse, gerieben, frisch	verpackt, Kühlschrank, dunkel, 4 bis 8 °C	2 bis 3 Tage
Hartkäse, gerieben, angebrochene Verpackung		2 bis 3 Wochen
Frischkäse, angebrochene Verpackung		circa 7 Tage
Weichkäse (Camembert)		4 bis 10 Tage
Schnittkäse am Stück (Gouda, Edamer)		10 bis 14 Tage
Hartkäse am Stück (Emmentaler)		circa 3 Wochen
Schnittkäse, Hartkäse, geschnitten in geöffneter Sichtverpackung		circa 7 Tage

Brot

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Weißbrot	Brotkasten, Steintopf, luftdicht, trocken	1 bis 3 Tage
Mischbrot Weizenmischbrot Roggenmischbrot	Schnittkante nach unten legen, luftdicht, trocken (40 % relative Luftfeuchte)	3 bis 5 Tage 5 bis 7 Tage
Roggenbrot		circa 7 Tage
Schrotbrot Weizenschrotbrot Roggenschrotbrot Mehrkornschrotbrot		circa 4 Tage 7 bis 9 Tage 7 bis 9 Tage
Knäckebrot, geöffnete Verpackung	luftdicht, trocken	mehrere Monate
Brot, eingefroren	Gefriergerät mindestens -18 °C, im Gefrierbeutel verpackt	1 bis 3 Monate

Backwaren

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Torten, Kuchen mit Fruchtblag, Kuchen mit Sahnefüllung	Kühlschrank, 4 bis 5 °C, unter Abdeckhaube,	1 bis 2 Tage
Kuchen, trocken, selbst gebacken (Sandkuchen)	trocken, kühl	circa 7 Tage
Kuchen, trocken, selbst gebacken (Sandkuchen), tiefgefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	4 bis 6 Monate
Tortenboden, Torte, tiefgefroren		3 bis 6 Monate

Getreidenährmittel

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Getreidekörner (zum Beispiel Weizen, Roggen, Dinkel)	in Säckchen oder Gefäßen, trocken, regelmäßig durchlüften, dunkel, geruchsneutral, bis 15 °C	circa 1 Jahr
Haushaltsmehle, Type 405 und 550	in Gläsern oder Dosen oder in der Originalverpackung, trocken, luftig, dunkel, geruchsneutral, bis 15 °C	circa 1 Jahr, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Vollkornmehle		4 bis 6 Monate, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Vollkornmehle, selbst gemahlen	in Gläsern oder Dosen trocken, luftig, kühl, dunkel, geruchsneutral	2 bis 4 Wochen
Haferflocken, Graupen, Schrote und Grieß	in Gläsern oder Dosen oder in der Originalverpackung, trocken, luftig, kühl, dunkel, geruchsneutral	circa 1 Jahr, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Frühstückserealien wie Cornflakes, Müsli		
Naturreis		
Reis, weiß		
Stärke und Stärkeerzeugnisse (zum Beispiel Puddingpulver)		
Teigwaren, trocken		
Vollkornteigwaren, Eierteigwaren, Gemüseteigwaren, trocken		
Teigwaren, gegart	Kühlschrank	1 bis 2 Tage
Reis, gegart		

Gemüse, Gemüseerzeugnisse

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Fruchtgemüse		
Kürbis, reif	gut belüfteter Raum, kühl, trocken	4 bis 5 Monate
Paprika	bei Raumtemperatur lagern beziehungsweise für 1 bis 3 Tage im Kühlschrank, wenn sie dann rasch verbraucht werden; Im Kühlschrank in Kunststoffolie oder in einem feuchten Tuch verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Zuckermais	Gemüsefach des Kühlschranks	
Tomate	nicht im Kühlschrank, mäßige Zimmertemperatur, 12 bis 16 °C, nicht mit anderen Früchten zusammen lagern, da ethenproduzierend	4 bis 5 Tage
Aubergine	bei Raumtemperatur lagern beziehungsweise für 1 bis 3 Tage im Kühlschrank, wenn sie dann rasch verbraucht werden, Gemüsefach des Kühlschranks	wenige Tage
Gurke, Zucchini		circa 1 Woche
Knollen- und Wurzelgemüse		
Knollensellerie	Gemüsefach des Kühlschranks, nicht zusammen mit nachreifenden Früchten (Äpfeln, Bananen) lagern	circa 2 Wochen
Kohlrabi		
Radieschen, Blätter entfernen	in einem Kunststoffbeutel verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Rettich		
Möhren, im Kunststoffbeutel	Gemüsefach des Kühlschranks, nicht zusammen mit nachreifenden Früchten (Äpfeln, Bananen) lagern	circa 1 Woche
Bundmöhren, Blätter entfernen		einige Tage
Blütenstände		
Blumenkohl Brokkoli	im Kunststoffbeutel verpackt, kühler Keller oder Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Spinatgemüse		
Mangold Spinat	in Kunststoffolie oder einem feuchten Tuch verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	bis 2 Tage
Kohlgemüse		
Chinakohl	in Folie verpackt, vor Ethen schützen, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Rotkohl	kühler Raum oder Gemüsefach des Kühlschranks	2 bis 3 Wochen
Rosenkohl	in Folie einpacken, vor Ethen schützen, Gemüsefach des Kühlschranks	einige Tage
Weißkohl, Wirsing	kühler Raum oder Gemüsefach des Kühlschranks	2 bis 3 Wochen

Gemüse, Gemüseerzeugnisse (Forts.)

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Stängelgemüse		
Stangensellerie	in einem Kunststoffbeutel verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	einige Tage
Gemüsefenchel	in einem Kunststoffbeutel verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Spargel	in feuchte Küchentücher eingeschlagen, Gemüsefach des Kühlschranks	1 Tag
Porree/Lauch	in einem Kunststoffbeutel verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Zwiebelgemüse		
Frühlingszwiebeln	kühl, trocken, dunkel, luftig	wenige Tage
Gemüsezwiebeln	kühl, trocken, dunkel, luftig	einige Wochen
Küchenzwiebeln	in offenen Kartons oder Kisten, kühl, ohne Laub, dunkel, trocken	einige Wochen
Knoblauchzwiebeln	luftig und trocken, bei Zimmertemperatur	einige Wochen
Gemüse, zubereitet		
Gemüse, gegart	Kühlschrank	1 bis 2 Tage
Gemüsekonserven, geöffnet	nach Umfüllen, Kühlschrank	1 Tag
Sauergemüsekonserven, geöffnet	Kühlschrank	mehrere Wochen, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Gemüse, selbst eingefroren	Gefriergerät, mindestens -18 °C	6 bis 12 Monate

Frische Kräuter

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Kräuter im Bund	in ein feuchtes Tuch, im Folienbeutel verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	einige Tage
Kräuter eingefroren	Gefrierschrank, -18 °C	bis 1 Jahr

Kartoffeln

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Süßkartoffeln	luftig, dunkel, 13 bis 15 °C, 90 % relative Luftfeuchte	einige Wochen
Frühkartoffeln	im Netz oder offenem Kunststoffbeutel; 4 bis 6 °C, dunkel	baldmöglichst verbrauchen
Kartoffelsorten, mittelfrüh bis sehr späte	Lattenrost oder Kartoffelhorde, luftig, dunkel, 4 bis 6 °C, 85 bis 90 % relative Luftfeuchte	6 bis 8 Monate

Hülsenfrüchte

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Hülsenfrüchte, getrocknet (Erbsen, Bohnen) in Fertigpackungen	in fest verschließbaren Gläsern oder Dosen oder in Originalverpackungen, trocken, möglichst unter 20 °C	1 bis 2 Jahre, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Schälervlsen		bis 6 Monate
Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen), frisch	Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Hülsenfrüchte, in Gericht, gegart	Kühlschrank, mit Teller oder Frischhaltefolie abgedeckt	1 bis 2 Tage

Sprossen

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Sprossen, frisch	in gelochten Folienbeuteln, Glas- oder Kunststoffbehältnissen, Kühlschrank	2 bis 3 Tage
Sprossen aus geöffneten Konserven	in geschlossenen Glas- oder Kunststoffgefäßen, Kühlschrank	1 bis 2 Tage

Blattsalate

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Mischsalat, vorgefertigt	im Kunststoffbeutel verpackt, Gemüsefach des Kühlschranks	baldmöglichst verbrauchen, auf Verbrauchsdatum achten
Eissalat (ganz oder angeschnitten)	in ein feuchtes Tuch eingewickelt, Gemüsefach des Kühlschranks	mehrere Tage
Radicchio	im Kunststoffbeutel verpackt oder in ein feuchtes Tuch eingewickelt, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 1 Woche
Rucola	in ein feuchtes Tuch eingewickelt, Gemüsefach des Kühlschranks	circa 2 Tage

Pilze

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Pilzgerichte, Reste aus frischen Pilzen	abgedeckt, Kühlschrank, bis 4 °C	1 Tag
Pilze, roh	Gemüsefach des Kühlschranks, kühl, luftig	1 bis 2 Tage
Pilze, roh, blanchiert und eingefroren	Gefrierschrank, -18 °C	bis 6 Monate

Obst, Obsterzeugnisse

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Beerenobst (Himbeeren, Erdbeeren)	bei Zimmertemperatur	1 Tag
	im Kühlschrank	bis 2 Tage
Steinobst (Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche)	bei Zimmertemperatur	2 bis 3 Tage
Zitrusfrüchte, vollreif	kühl, wenn nötig, nur kurzfristig im Kühlschrank	8 bis 10 Tage
Schalenobst (Walnüsse, Haselnüsse)	trocken und kühl	circa 12 Monate
Südfrüchte (Ananas, Bananen, Mango)	kühl, aber nicht im Kühlschrank, bis 10 °C	circa 10 Tage
Äpfel	bei Zimmertemperatur	circa 10 Tage
Birnen		circa 1 Woche
Obstkonserven, geöffnet	nach Umfüllen Kühlschrank	2 bis 3 Tage
Obstkompott	Kühlschrank	
Äpfel, in Stücken oder als Mus, tiefgefroren	Gefrierschrank, -18 °C	8 bis 12 Monate
Trockenobst	in der Originalverpackung, in Schraubgläsern, dunkel, trocken	circa 1 Jahr

Nüsse, Samen

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Nüsse, süße Mandeln (ganz, gemahlen, gestiftelt, gehackt)	in Originalverpackung oder in verschließbaren Gefäßen, dunkel, trocken	circa 6 Monate, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Samen (Pistazien, Sonnenblumenkerne)		

Konfitüre, Marmelade, Gelee

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Konfitüre, Gelee, industriell hergestellt oder selbst gemacht, geöffnet	Kühlschrank	mehrere Monate
Konfitüre, Gelee, selbst gemacht, verschlossen	kühl, trocken, dunkel	circa 1 Jahr

Speisefette, Öle

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Butter, angebrochen	in der Originalverpackung oder verschließbaren Behältnissen, Kühlschrank	2 bis 4 Wochen, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Margarine, angebrochen		4 bis 6 Wochen, gemäß Mindesthaltbarkeitsdatum
Speiseöl, angebrochen	in der verschlossenen Originalpackung, kühl, maximal 20 °C, dunkel	4 bis 8 Wochen

Kaffee, Instantkaffee, lösliche Kaffemischungen

Lebensmittel	Lagerbedingungen	aromafrisch
Kaffee, gemahlen, geöffnet	luftdicht verpackt, kühl, trocken, dunkel	1 bis 2 Wochen
Instantkaffee, lösliche Kaffemischungen, geöffnet		4 Wochen
Kaffeebohnen, ganz		8 bis 10 Wochen

Tee, Instanttee

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Tee, schwarz, grün, Kräuter-, Früchtetee	originalverpackt, kühl und trocken	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
Instanttee, geöffnet		
Tee, aromatisiert		

Kakao, Schokolade, Schokoladenerzeugnisse

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Kakaopulver	luftdicht verpackt, trocken, dunkel, kühl	Bis 3 Jahre, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
Kakaogetränk, Pulver		3 bis 4 Monate, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
Milchschokolade	trocken, 15 bis 20 °C	6 Monate, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
Schokolade, milchfrei		12 Monate, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten

Zucker, Honig

Lebensmittel	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Zucker	verpackt, trocken, bei Zimmertemperatur	nahezu unbegrenzt
Honig	in gut verschlossenem Gefäß, trocken, dunkel, bei Zimmertemperatur	1 Jahr und länger

Konserven, Würzsoßen, Gewürze, weitere Produkte

Lebensmittel	Lagerbedingungen	aromafrisch
Obstkonserven, geöffnet	nach Umfüllen, Kühlschrank, 0 bis 8 °C	2 bis 3 Tage
Gemüsekonserven, geöffnet		1 bis 2 Tage
Fertigsoßen, Ketchup, Senf, geöffnet	Kühlschrank	3 bis 6 Monate
Oliven in Lake, geöffnet		10 bis 14 Tage
Sambal Oelek, geöffnet		mehrere Monate
Brotaufstriche, vegetarisch, geöffnet		8 bis 10 Tage
Pesto, geöffnet		3 bis 4 Tage
Tabasco, Worcester, geöffnet	kühl, dunkel	5 Jahre
Mayonnaise, Dressing, geöffnet	Kühlschrank	innerhalb von 6 bis 8 Wochen verbrauchen
Gewürze, ganz (Muskatnüsse, Wacholderbeeren, Pfefferkörner)	verschlossene Originaldose, Zimmertemperatur	circa 5 Jahre
Gewürze, gemahlen		circa 3 Jahre
Vanillestangen	Glasröhrchen, dunkel, trocken, Zimmertemperatur	möglichst bald verbrauchen
Essig, ungeöffnet	Zimmertemperatur	fast unbegrenzt
Essig, geöffnet	Flasche gut verschließen, Kühlschrank	circa 1 bis 2 Monate

Über das BZfE

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist ein Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland. Wir informieren kompetent rund ums Essen und Trinken. Neutral, wissenschaftlich fundiert und vor allem ganz nah am Alltag. Unser Anspruch ist es, die Flut an Informationen zusammenzuführen, einzuordnen und zielgruppengerecht aufzubereiten.

Wir engagieren uns für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und für einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum. Wir fördern einen ressourcen- und klimaschonenden Umgang mit Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Impressum

Bestell-Nr. **0133**

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 / 68 45 - 0
www.ble.de, www.bzfe.de

Text:

Dipl. oec. troph. Ute Gomm
Dipl.-Troph. Rüdiger Lobitz, beide BLE
Dipl. oec. troph. Heidi Loidl, Karlsruhe
Dipl.-Oecotroph. Carmen Menn, Bonn

Redaktion:

Hannah Schon, BLE

Titelbild:

Michael Ebersoll, BLE

Layout und Grafik:

Arnout van Son, Alfter

Nachdruck und Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet. Alle Angaben erfolgen ohne Verpflichtung oder Garantie der BLE. Sie übernimmt keine Haftung für eventuell vorhandene Unrichtigkeiten.

1. Auflage 2020

© BLE. Die Nutzungsrechte an den Inhalten dieser Datei liegen ausschließlich bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Die Nutzung der Inhalte (ganz oder auch in Teilen) bedarf ausdrücklich ihrer vorherigen Zustimmung. Eine Bearbeitung oder Veränderung der Datei ist unzulässig; eine Weiterlizenzierung an Dritte ist ebenfalls unzulässig.



Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland. Wir informieren kompetent rund ums Essen und Trinken. Neutral, wissenschaftlich fundiert und vor allem ganz nah am Alltag. Unser Anspruch ist es, die Flut an Informationen zusammenzuführen, einzuordnen und zielgruppengerecht aufzubereiten.

www.bzfe.de

Kühlschrankverträgliches, kälteempfindliches Gemüse

Lagerform	Gemüse
Lagern im Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks	Artischocke, Blattgemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Chicorée, Endivie, Erbsen, Gewürzkräuter (kein Basilikum), grüne Bohnen, Lauchzwiebeln, Kohl, Lauch, Möhre, Pilze, Radieschen, Rettich, Rote Beete, Salat, Salatmischungen, Sellerie, Spargel, Spinat, Süßmais
Lagern vorzugsweise bei Raumtemperaturen ¹	Aubergine, Basilikum (Bundware in Wasser gestellt), Gurke, Ingwer, Kartoffel ² , Knoblauch ² , Lagerzwiebel ² , Paprika, Tomate, Zucchini

1 Alle hier aufgeführten Gemüsearten können für ein bis drei Tage im Kühlschrank gelagert werden, wenn sie danach rasch verbraucht werden.
2 Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln sollten in einem gut gelüfteten Raum, am besten im Keller, gelagert werden.

Kühlschrankverträgliches, kälteempfindliches Obst

Lagerform	Obst
Lagern im Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks	Apfel (länger als sieben Tage), Aprikose, Brombeere, Erdbeere, Feige, Heidelbeere, Himbeere, Kirsche, Trauben
Reifen im Zimmer und Lagern im Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks	Avocado, Birne, Kiwi, Nektarine, Pfirsich, Pflaume, Zwetsche
Lagern bei Raumtemperaturen*	Ananas, Apfel (weniger als sieben Tage), Banane, Grapefruit, Mandarine, Mango, Orange, Papaya, Melone, Wassermelone, Zitrusfrüchte

* Alle hier aufgeführten Obstarten können für ein bis drei Tage im Kühlschrank gelagert werden, wenn sie danach rasch verbraucht werden.

Ethenproduzierende, -empfindliche Früchte

Starke und mittlere Ethenproduzenten	Hoch- und mittelempfindliche Obst- und Gemüsearten
Apfel, Birne, Aprikose, Banane, Mango, Avocado, Melone, reife Tomate	Apfel, Birne, Aprikose, Banane, Mango, Avocado, Olive, Melone, Grapefruit, Orange, Mandarine, Salate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Spinat, Spargel, Brokkoli, Kohlarten, unreife Tomate, Gurke, Küchenkräuter, Pilze

Nachreifende, nicht nachreifende Früchte

Nachreifende Früchte	Nicht nachreifende Früchte
Äpfel	Ananas
Aprikose	Aubergine
Avocado	Brombeere
Banane	Clementine
Birne	Erdbeere
Feige	Gemüsepaprika
Guave	Granatäpfel
Heidelbeere	Grapefruit
Kiwi	Gurke
Mango	Himbeere
Nektarine	Kirsche
Pfirsich	Limette
Papaya	Limone
Passionsfrucht	Litchi
Pflaume	Mandarine
Tomate	Orange
Wassermelone	Traube
Zuckermelone	Zitrone