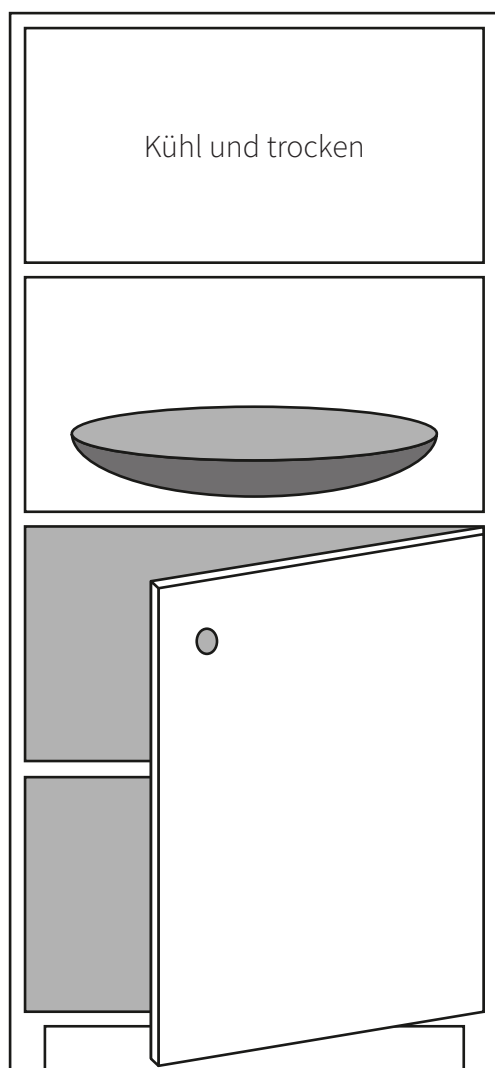


# Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

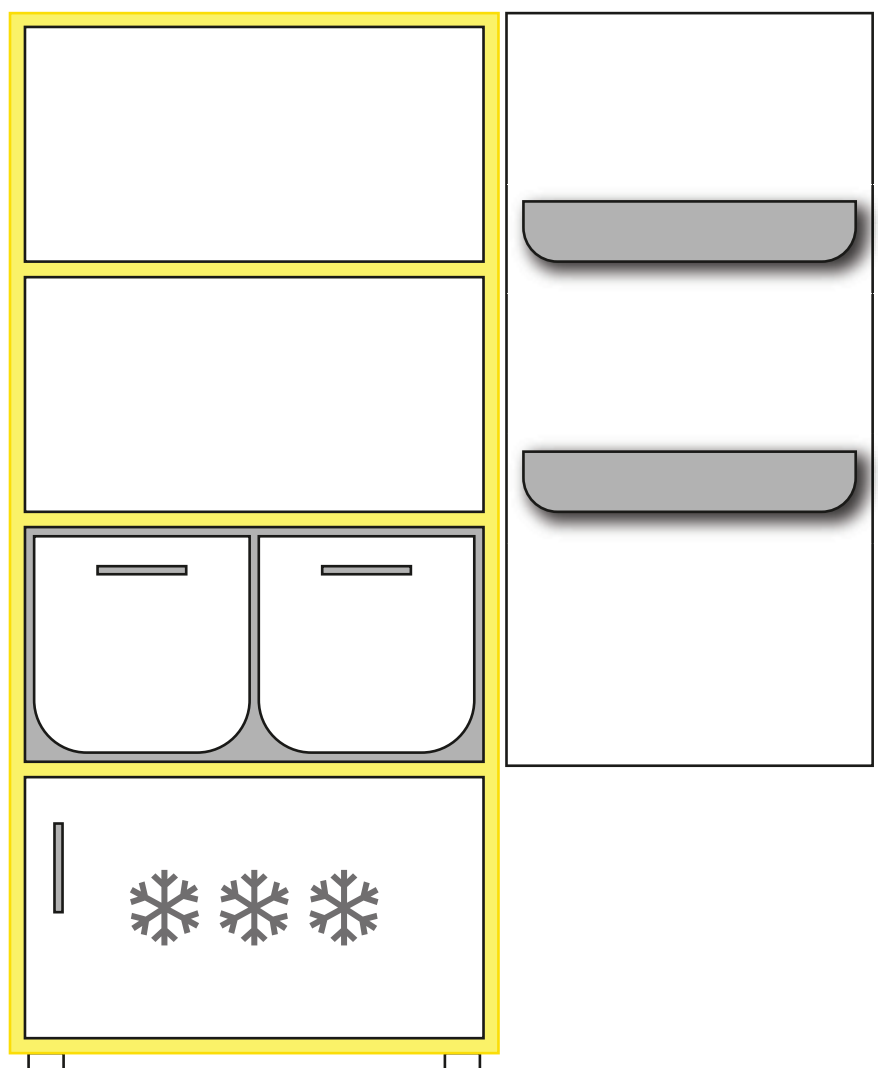
Lagerfehler gehören zu den wichtigsten Gründen, dass im Mittel von Privathaushalten pro Jahr mindestens 75 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen werden. Weisst du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schreibe oder klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst.

Beachte, der Kühlschrank hat unterschiedliche Temperaturen. Die Lagerfähigkeit deiner Lebensmittel wird bei den idealen Temperaturen am längsten sein.

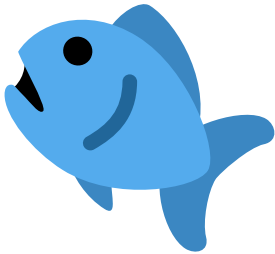
DEIN VORRATSSCHRANK



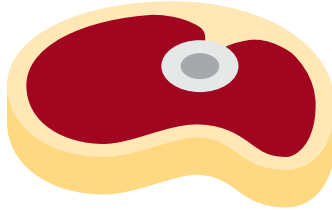
DEIN KÜHLSCHRANK  
UND TIEFKÜHLFACH



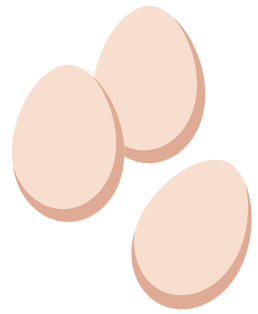
# Lebensmittel



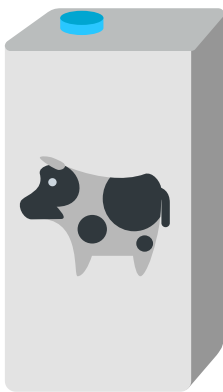
Fisch



Rindfleisch



Eier



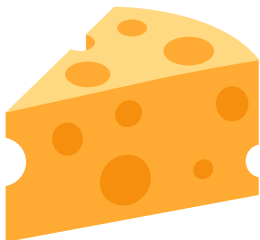
Kuhmilch



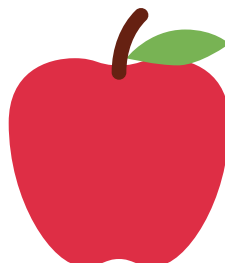
Haferdrink



Joghurt



Käse

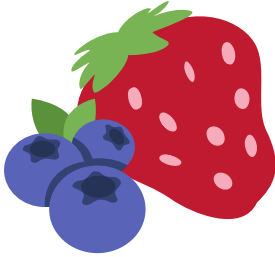


Apfel

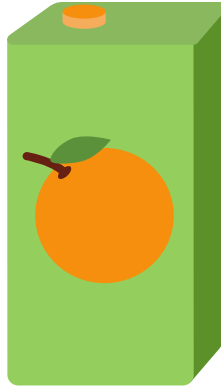


Banane

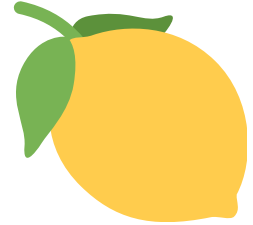
# Lebensmittel



Beeren



Orangensaft



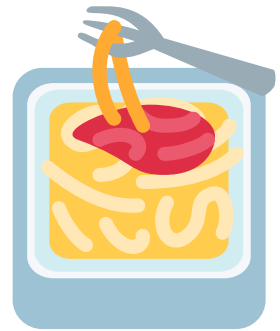
Zitrone



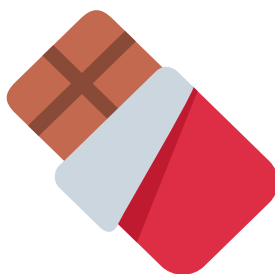
geöffnete Konfitüre



geöffnetes Pesto



Tupperware mit Resten



Schokolade

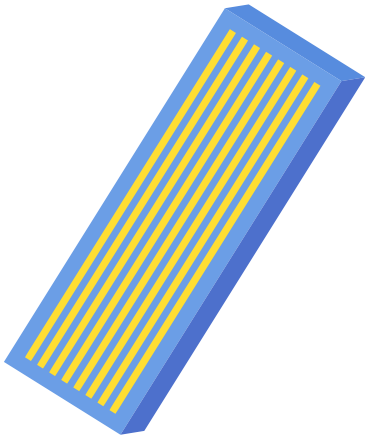


Konserven

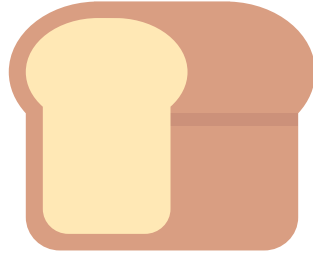


Reis

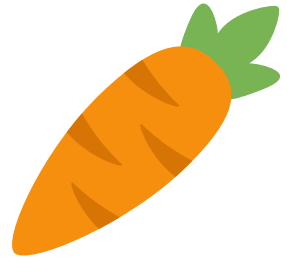
# Lebensmittel



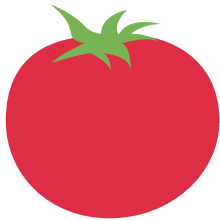
Pasta



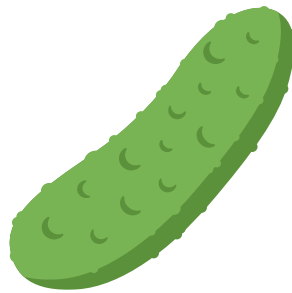
Brot



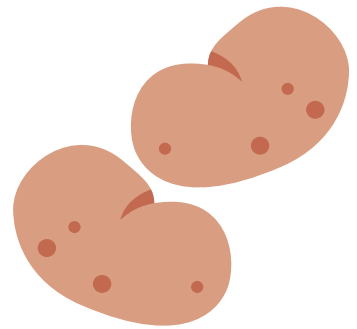
Rüebli



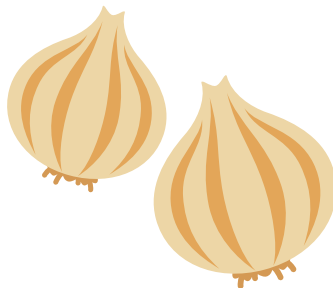
Tomate



Gurke



Kartoffeln



Zwiebeln