

Lagergut	Lagerbedingungen	Lagerdauer
Gemüse		
Blattgemüse (Salat, Spinat)	Kühlschrank, Obst-und Gemüsefach	wenige Tage
Samengemüse (Erbsen, Bohnen)	Kühlschrank, Obst-und Gemüsefach	roh 1-2 Tage blanchiert bis zu 1 Woche
Fruchtgemüse (Paprika, Tomate, Aubergine, Gurke)	Kühl, aber nicht im Kühlschrank (im Kühlschrank nur wenige Tage haltbar, Geschmacksverlust)	4-7 Tage
Wurzelgemüse	kühl, dunkel, im Gemüsefach des Kühlschranks	Bis zu 8 Tage
Kohlgemüse	kühl, dunkel, im Gemüsefach des Kühlschranks	je nach Sorte 1 bis mehrere Tage
Obst		
Beerenobst	Kühlschrank, Obst-und Gemüsefach	2-3 Tage Ausnahmen: Heidelbeeren: bis zu 2 Wochen Stachelbeeren: bis zu 3 Wochen
Südfrüchte, unreife Zitrusfrüchte	kühl, aber nicht im Kühlschrank, um die 16 °C, dunkel (außer Kiwi und Feige, die können im Kühlschrank gelagert werden) Bananen: Zimmertemperatur, vorzugsweise hängend	2-3 Tage Bananen: bis zu 1 Woche, hängend bis zu 2 Wochen Zitrusfrüchte: 1-2 Wochen
Äpfel und Birnen	kühl (ca. 4°C), dunkel, trocken, gut durchlüftet, z.B. Vorratsregal oder Kühlschrank	Äpfel: 3-5 Monate, Birnen: 1-3 Monate
Konserven		
Gemüsekonserven	trocken, luftig, möglichst unter 20°C, Gläser dunkel	geöffnet im Kühlschrank 2-3 Tage (umgefüllt in luftdicht schließende Behälter), verschlossen bis 1 Jahr, MHD* zur Orientierung
Obstkonserven, Marmelade, Konfitüre, Gelee	trocken, luftig, möglichst unter 20°C, Gläser dunkel, geöffnet im Kühlschrank	ungeöffnet mehrere Monate, geöffnet mehrere Wochen
Fisch-und Fleischkonserven	trocken, luftig, möglichst unter 20°C kühl, Hinweise zur Lagerung auf der Packung beachten	mehrere Jahre, MHD* zur Orientierung



Tiefkühlkost	mind. -18 °C, Lagerbedingungen sind auf der Packung angegeben	MHD* zur Orientierung
Gefrierkost		
Obst	mind. -18 °C	11-15 Monate Äpfel & Birnen (in Stücken oder Kompott): 8-12 Monate Südfrüchte: nicht als ganze Frucht (außer Datteln und Feigen), sondern den Saft oder filetirtes Fruchtfleisch, teilweise in Scheiben (Kiwis, Bananen)
Gemüse	mind. -18 °C, vorher blanchieren	11-15 Monate, nicht zum Einfrieren geeignet sind: Blattsalate, Tomaten, rohe Kartoffeln, Radieschen, roher Knoblauch, rohe Zwiebeln
Brot/Brötchen	mind. -18 °C	Bis zu 6 Monate
Fleisch	mind. -18 °C	Je geringer der Fettgehalt, desto länger lässt sich Fleisch tiefgekühlt lagern: Rindfleisch 10-12 Monate Hähnchen 8-10 Monate Schweinefleisch: 2-7 Monate (je nach Fettgehalt) Hackfleisch 1-3 Monate (je nach Fettgehalt) Auftauhinweis: Über Nacht im Kühlschrank auftauen und dabei nicht im Auftauwasser liegen lassen.
Käse	mind. -18 °C	2-4 Monate
Trockenprodukte		
Obst und Gemüse	trocken, dunkel, luftig, in Gläsern oder Blechdosen, mögl. unter 20 °C	1 Jahr, bei gekauften Waren das MHD* zur Orientierung
Kartoffeltrockenprodukte	trocken, mögl. unter 20 °C	1-2 Jahre
Grieß, Grütze, Graupen, Haferflocken, Maisflocken (Cornflakes), Grünkern, Reis, Stärke, Teigwaren (Nudeln)	fest verschließbare Gläser oder Dosen, trocken, Zimmertemperatur	1 Jahr



Getreide, ganz	trocken, regelmäßig durchlüften	2 Jahre
Brot		
Brot, frisch	Brotkasten, Tontopf mit Deckel	Sauerteigbrot: 7 Tage Vollkornbrot: 4 Tage Weißbrot: 1-3 Tage
Knäckebrötchen, Zwieback	trocken	1 Jahr, MHD* zur Orientierung
Milch, Milchprodukte		
Milch, pasteurisiert	Kühlschrank, Tür	ungeöffnet bis zu 6 Tage (Vollmilch), bzw. 6 bis 8 Wochen (H-Milch), MHD* zur Orientierung Geöffnet: 2-3 Tage
Sahne, Joghurt u. ä.	Kühlschrank, mittleres Fach (ca. 5 °C)	Ungeöffnet: MHD* zur Orientierung Geöffnet: ca. 1 Woche
Weich- und Frischkäse	Kühlschrank, mittleres Fach (ca. 5 °C)	7-10 Tage
Schnitt- und Hartkäse	Kühlschrank, mittleres Fach (ca. 5 °C), luftig und feucht, z. B. verpackt in Butterbrotpapier	Scheiben ca. 7 Tage, am Stück 2-3 Wochen
Fette/Öle		
Butter, Margarine	Kühlschrank, mittlere Ebene	4-6 Wochen, MHD* zur Orientierung
Pflanzenfette	dunkel, bis 20°C	viele Monate
Speiseöle, originalverschlossen	dunkel, bis 20°C	6-12 Monate
Speiseöle, angebrochen	dunkel, bis 20°C	4-6 Wochen
Kartoffeln		
Kartoffeln	Korb- oder Holzkiste, trocken, kühl, luftig	optimal gelagert mehrere Wochen bis mehrere Monate
Fisch		
Fisch, frisch	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	bis 1 Tag, VD** beachten
Fleisch/Wurst		
Fleisch, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	Rindfleisch: 3-4 Tage, VD** beachten Schweinefleisch 2-3 Tage, VD** beachten
Brühwurst, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	2-4 Tage, VD** beachten
Hackfleisch, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	am selben Tag verarbeiten, VD** beachten



Rohwürste und -schinken	kühl, trocken, bis 15 °C	mehrere Wochen Aufgeschnitten: 3 Tage Wurst am Stück: 6 Tage
Kochwurst, geräuchert	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	2-4 Tage
Hähnchen, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	roh, richtig gelagert 1 bis 2 Tage gegart 2-3 Tage, VD** beachten
Tee & Kaffee usw.		
Zucker, Salz, Tee	Trocken	Nahezu unbegrenzt
Kaffee (vakuumverpackt), Kakao, Schokolade	trocken, 15-20 °C	MHD* zur Orientierung Vollmilchschokolade bis zu 12 Monate dunkle Schokolade mit höherem Kakaoanteil bis zu 15 Monate

Quelle: <https://www.zugutfuerdietonne.de/tipps/lebensmittel-lexikon>

*MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum: Bei abgepackter Ware auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten. Nach Ablauf Aussehen, Geruch und Geschmack prüfen, denn oft sind die Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut.

**VD = Verbrauchsdatum: Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollten Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.

