

#1: Brot



In der Plastik- bzw. Papiertüte oder im Kühlschrank: Brot gehört zu den Lebensmitteln, die die meisten falsch aufbewahren. Wird es schnell gegessen, macht das nichts. Soll es aber einige Tage frisch bleiben, ist der Brotkasten ist der beste Ort zur Lagerung - besonders, wenn du das Brot in der Papiertüte in den Kasten legst.

Gut zu wissen: In der Plastiktüte oder im Kühlschrank schimmelt das Brot schneller bzw. wird altbacken. In der Papiertüte trocknet es aus.

Extra-Tipp: Brot kannst du auch wunderbar einfrieren und nach Bedarf auftauen.

#4: Champignons



Wer Champignons nicht gerade auf dem Wochenmarkt kauft, bekommt sie in der Regel in einer Plastikschiene. Aus dieser solltest du sie zu Hause schnell rausnehmen, wenn du sie nicht sofort isst. In der Schiene bildet sich nämlich Kondenswasser und das fördert die Bildung von Schimmel. Da Champignons atmen müssen, solltest du sie in ein Küchentuch eingeschlagen in den Kühlschrank legen.

#5: Gemüse mit Grün



Radieschen, Kohlrabi, Möhren: Viele Gemüsesorten werden mit Grün verkauft. Lass das beim Einkauf ruhig dran, das Grün kannst du prima zu **Pesto** verarbeiten oder zum Würzen verwenden. Zu Hause solltest du es jedoch entfernen, da es dem Gemüse das Wasser entzieht und dafür sorgt, dass es schneller welk wird.

Radieschen bleiben in ein feuchtes Tuch gewickelt im Gemüsefach besonders frisch. Auch Möhren und Kohlrabi kannst du ins Gemüsefach legen.

#6: Blattsalate



Viele Blattsalate werden in Plastik verpackt verkauft. Damit sie nicht so schnell schmierig werden, solltest du sie aus der Packung rausholen und in einer Schüssel oder Papiertüte im Gemüsefach des Kühlschranks lagern. Achte darauf, dass der Salat möglichst trocken ist, bevor du ihn in den Kühlschrank legst.