



## Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank Wo gehört was hin?

Butter geöffnete Konfitüre O-Saft Milch	Tür
Speisereste Torte Camembert Hartkäse	oberstes Fach
Joghurt	mittlerer Bereich
Frischwurst Fleisch Fisch	unterstes Fach über dem Gemüsefach
Heidelbeeren Salat Paprika, Gurke bis zu 3 Tage Brokkoli	Obst- und Gemüsefach

**Welche Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank?**

Olivenöl, Bananen



## Lagerung von Lebensmitteln

### Aufgabe 2

**Beantworte folgende Fragen! Was trifft zu?  
Mehrere Antworten sind möglich.**

**Wie heißt das „Reifegas“, das manche Obst-und Gemüsesorten produzieren?**

- Methan
- Ethylen**
- Sauerstoff

**Wann gibt man auch kälteempfindliches Obst und Gemüse kurzfristig in den Kühlschrank?**

- wenn es angeschnitten oder zerkleinert ist**
- wenn es baldmöglichst gegessen wird**
- wenn es unreif ist

**Wo ist es im Kühlschrank am kältesten?**

- in der Tür
- im Gemüsefach
- direkt über dem Gemüsefach**

**Was ist bei der Lagerung im Kühlschrank immer zu beachten?**

- Die Lebensmittel sollten immer gut verpackt sein.**
- Man kann Lebensmittel einfach so hineinstellen.
- Es gibt verschiedene Kältezonen in einem Kühlschrank.**

**Wie lagert man zum Beispiel Mehl, Zucker, Trockenfrüchte oder Müsli am besten?**

- in der Kühlschranktür
- maximal bei Zimmertemperatur in einem Vorratsschrank**
- auf einem offenen Regal