

Lagertipps für einzelne Obstsorten:

Obstsorte	Optimaler Lagerort	Lagerdauer ab Ernte (in Tagen)
Ananas	Speisekammer (8-20 °C)	30
Äpfel	Keller (4-11 °C)	100-180
Aprikosen	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4 °C)	21
Bananen	Speisekammer (8-20 °C)	10
Birnen	Kühlschrank, unterste Ablage	50-90
Brombeeren	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	7
Erdbeeren	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	5
Feigen	Kühlschrank oder Speisekammer	2
Grapefruit	Speisekammer (8-13° C)	60
Heidelbeeren	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	7-14
Himbeeren	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	5
Johannisbeeren (Rot)	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	7-21
Johannisbeeren (Schwarz)	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	7-21
Kirschen	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	10-21
Kiwi	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	50-80
Kumquat (Zwergorange)	Speisekammer (8-20 °C)	28
Mandarine	Kühlschrank, mittlere Ablage (8° C)	40
Mango	Speisekammer (8-20 °C)	30
Melone	Speisekammer (8-20 °C)	5-7
Nektarine	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	14-28
Orange	Speisekammer (8-20 °C)	60
Papaya	Speisekammer (8-20 °C)	10-20
Pfirsiche	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	3-40
Pflaumen	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	14-21
Trauben	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	28-40
Zitronen	Speisekammer (8-20 °C)	100
Zwetschgen	Kühlschrank, unterste Ablage (2-4° C)	14-28

Unsere Lagertipps zum Aufbewahren von Obst und zum Lagern von Gemüse folgen den Empfehlungen des Verbraucherservice Bayern (Stand: März 2015).