



Landratsamt Günzburg  
Dienstgebäude:

An der Kapuzinermauer 1, 89312 Günzburg  
Telefon (0 82 21) 95-0, Telefax (0 82 21) 95-2 40

Landratsamt Günzburg  
Dienststelle Krumbach:

Kreishaus, Robert-Steiger-Str. 5, 86381 Krumbach  
Telefon (0 82 82) 88 94-0, Telefax (0 82 82) 88 94-44

Sprechtag:

Mo – Fr: 7.30 – 12.30 Uhr und zusätzlich:  
Di von 14.00 bis 16.30, Do von 14.00 – 18.00 Uhr

**Bitte nutzen Sie die  
Möglichkeit einer  
Terminvereinbarung.**

LANDRATSAMT GÜNZBURG · Postfach 1362 · 89303 Günzburg



LANDKREIS GÜNZBURG

## Tipps zur Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln

Um die Bedingungen der meisten Lebensmittel an Temperatur und Luftfeuchtigkeit einzuhalten, sollten idealerweise folgende Lagermöglichkeiten zur Verfügung stehen:

- **Kühlschrank** (0 bis 6 °C)
- **Gefriergerät oder -truhe** (-18 °C oder tiefer)
- **Speiseschrank, Speisekammer** (15 bis 20 °C, bis 70 % relative Luftfeuchte) belüftbar, dunkel)
- **Keller** (4 bis 12 °C, 85 bis 90 % relative Luftfeuchte, belüftbar, dunkel)

Bei verpackten Lebensmitteln sind meist Hinweise zur Lagerung angeben, die Folgendes bedeuten:

- **Tiefgefrierlagerung:** Lagerung im Tiefkühlschrank oder in der Tiefkühltruhe bei Temperaturen von -18 °C oder darunter.
- **Gekühlt lagern:** Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlgeräten bei Temperaturen von 0 bis 8 °C.
- **Kühl lagern:** Lagerung an einem kühlen Ort, nicht im Kühlschrank, bei Temperaturen bis max. 18 °C.
- **Bei Zimmertemperatur lagern:** Lagerung bei Temperaturen von 18 bis 22°C, wobei keine weiteren Bedingungen (wie z.B. Luftfeuchtigkeit) zu beachten sind
- **Vor Wärme schützen:** Die Ware verträgt grundsätzlich höhere Temperaturen als Raumtemperatur, darf aber nicht (auch nicht kurzfristig) in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle (Heizung, direkte Sonneneinstrahlung) gelagert werden.
- **Trocken lagern:** Lagerung an einem trockenen Ort bei maximal 70 % relativer Luftfeuchte.
- **Lichtgeschützt lagern:** Vor direktem Lichteinfall geschützt aufbewahren.

■ Landratsamt Günzburg, November 2010

[www.landkreis-guenzburg.de](http://www.landkreis-guenzburg.de)

## Tipps zur Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln

Die in der folgenden Tabelle stehenden Angaben gelten als grobe Richtwerte für die Lagerung von Lebensmitteln.

Lagergut	Lagerbedingungen	Lagerdauer
<b>Gemüse</b>		
Blattgemüse (Salat, Spinat)	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	wenige Tage
Fruchtgemüse (Paprika, Tomate, Aubergine, Gurke) und Samengemüse (Erbsen, Bohnen)	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	wenige Tage
Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Kohlrabi)	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	8 Tage
Wurzel- und Kohlgemüse (Kohl, Porree, Rote Bete, Möhren)	Keller, 1-4°C, 90-95% relative Luftfeuchte	3-4 Monate
<b>Obst</b>		
Beerenobst	Kühlschrank, Obst- und Gemüsefach	2-3 Tage
Südfrüchte, unreife Zitrusfrüchte	kühl, aber nicht im Kühlschrank	
Äpfel und Birnen	möglichst nicht über 5°C, dunkel, luftig, mindestens 85% rel. Luftfeuchte	Äpfel 3-5 Monate, Birnen 1-3 Monate
<b>Konserven</b>		
Alle Vollkonserven	trocken, luftig, möglichst unter 20°C kühl, Hinweise zur Lagerung auf der Packung beachten	mehrere Jahre, MHD beachten
<b>Tiefkühlkost</b>	mind. -18 °C, Lagerbedingungen sind auf der Packung angegeben	MHD beachten
<b>Gefrierkost</b>		
Obst	mind. -18 °C	8-12 Monate
Gemüse	mind. -18 °C	6-12 Monate
Brot/Brötchen	mind. -18 °C	1-3 Monate
Fleisch	mind. -18 °C	3-12 Monate, je nach Fettgehalt
Käse	mind. -18 °C	2-4 Monate
<b>Trockenprodukte</b>		
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	1 Jahr
Getreide, ganz	trocken, regelmäßig durchlüften	2 Jahre
<b>Brot</b>		
Brot, frisch	Brotkasten, Steintopf	Weizenbrot: 1-2 Tage, Vollkornbrot: 10-12 Tage
Knäckebrötchen, Zwieback	trocken	1 Jahr, MHD beachten
<b>Milch, Milchprodukte</b>		
Milch, pasteurisiert	Kühlschrank	MHD beachten, 2-5 Tage
Sahne, Joghurt u.ä., <u>ungeöffnet</u>	Kühlschrank	MHD beachten, 2 Wochen
Weich- und Frischkäse	Kühlschrank	3-4 Tage

Schnitt- und Hartkäse	Kühlschrank	8-10 Tage
<b>Fette/Öle</b>		
Butter, Margarine	Kühlschrank	4-6 Wochen, MHD beachten
Pflanzenfette	dunkel, bis 20°C	viele Monate
Speiseöle, originalverschlossen	dunkel, bis 20°C	6-12 Monate
Speiseöle, angebrochen	dunkel, bis 20°C	4-8 Wochen
<b>Kartoffeln</b>		
kleine Mengen	Korb- oder Holzkiste, trocken, kühl, luftig	wenige Wochen
große Mengen	Kartoffelhorde, Lattenrost, dunkel, luftig, 5-10°C, 80-90% rel. Luftfeuchte	6-8 Monate
<b>Fisch</b>		
Fisch, frisch	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	bis 1 Tag
<b>Fleisch/Wurst</b>		
Fleisch, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	1-2 Tag
Brühwurst, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	bis 1 Tag
Hackfleisch, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	max. 8 Stunden
Rohwürste und -schinken	kühl, trocken, bis 15 °C	mehrere Wochen
Kochwurst, geräuchert	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	2-4 Tag
Hähnchen, roh	Kühlschrank, kälteste Stelle 0-4 °C	1-2 Tag
<b>Zucker, Salz, Tee, Kaffee (vakuumverpackt), Kakao, Schokolade</b>	trocken	nahezu unbegrenzt
	trocken, 15-20 °C	MHD beachten

\* MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum



**NOTIZEN:**

---



---



---



---



---