

2.2.

LEBENSMITTELLAGERUNG

Was machen, wenn's regnet, der Topf Suppe noch voll ist oder Ameisen in der Küche wohnen wollen? Die Lebensmittellagerung ist vor allem eine wichtige Frage, wenn ihr mehrere Tage am Stück kocht.

Sucht euch einen trockenen Ort für's Essen und stellt am besten keine Lebensmittel direkt auf den Boden, sondern baut euch immer irgend eine Erhöhung (Paletten, Bretter, Kisten), damit die Lebensmittel ein bisschen geschützt sind. Eine Abdeckung ist immer zu empfehlen!

Mit einem Biertisch und einer Bierbank lassen sich schöne Regale bauen (Dabei Bank auf den Tisch stellen) – so ergibt sich eine zweite Ebene zum Abstellen z.B. für Gewürze. Das Ganze am besten mit Spanngurten sichern.

Beim Lagern von **GEMÜSE** darauf achten, dass es sich nicht gegenseitig zerquetscht und genug Luft bekommt.

Wenn es schwitzt, einfach feuchte Tücher drüber legen. Sortiert regelmässig gammeliges Gemüse aus, damit sich kein Schimmel ausbreiten kann. Gemüse immer als Plastiktüten auspacken.

Verlasst euch ansonsten auf eure Nasen, Augen und euren Geschmackssinn.

BROT am besten in einer Kiste lagern, an die Luft rankommt und dann mit trockenen Tücher abdecken. Brot trocknet schnell aus oder schimmelt durch, wenn das passiert, weg damit, Abschneiden reicht nicht!

GEKOCHTES ESSEN kippt in grossen Mengen über Nacht besonders schnell, vor allem Suppen und



Brotaufstriche. Um das zu vermeiden, könnt ihr zum Beispiel die Suppe vor dem Abdecken kalt rühren und am nächsten Tag so schnell wie möglich aufkochen.

BROTAUFSTRICHE kühl lagern oder mit einer Ölschicht bedecken.

Gerichte und Aufstriche mit Knoblauch, Linsen oder Zwiebel gären besonders schnell. Dass ihr zu spät dran seid, merkt ihr, wenn Suppen von selber blubbern.

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:04:07 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:04:18 UTC von sasha