

Qualität erhalten – richtig Aufbewahren



Erdbeeren

Frische sonnengereifte Erdbeeren schmecken am besten, denn bereits kurz nach der Ernte beginnen die Früchte an Aroma zu verlieren. Erdbeeren sind sehr sensibel und beschädigte Früchte schimmeln schnell. Druckstellen beim Transport und der Aufbewahrung gilt es deshalb unbedingt zu vermeiden. Im Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks lassen sie sich ein bis zwei Tage lagern.



Heidelbeeren

Waldheidelbeeren sind sehr aromatisch aber druckempfindlich, deshalb sollen sie so frisch wie möglich gegessen werden. Kulturheidelbeeren haben eine festere Schale. Sie halten sich etwa eine Woche im Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks. Bei längerer Lagerung können sie einen bitteren Geschmack annehmen.



Himbeeren

Himbeeren sind wahre Sensibelchen. Aufgrund ihrer Druckempfindlichkeit und Schimmelfähigkeit empfiehlt es sich, sie am besten noch am Einkaufstag zu vernaschen. Wenn das nicht möglich ist, dann einfach ab in das Gefrierfach. Himbeeren können sehr gut eingefroren werden.



Johannisbeeren

Johannisbeeren sind wie fast alle Beeren empfindlich, wenn es um Transport und Aufbewahrung geht. Deshalb gilt auch für sie: je schneller verzehrt, desto leckerer.



Stachelbeeren

Stachelbeeren sind unter den Beeren die robustesten, die nicht so schnell verderben. Da sie noch nachreifen, können sie unreif gepflückt werden. So lassen sich grüne Stachelbeeren bis zu zwei Wochen im Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Frisch gepflückte vollreife Beeren hingegen sollten rasch verbraucht werden.