

Obst und Gemüse – Präsentation und Lagerung

Obst/Gemüse	Präsentation im Laden	Nachts
Äpfel		nicht abdecken (Ethylen!)
Apfelsinen		im Laden trocken abdecken
Aubergine	Untergrund trocken	nicht in die Kühlung (!), mit Folie abdecken, nicht feucht (!)
Avocado		nicht abdecken
Bananen		nicht abdecken, neue Ware aus Plastik nehmen, nicht kühlen
Birnen		nicht abdecken
Blumenkohl/Broccoli	anschneiden und auf feuchtes Tuch stellen	mit feuchtem Tuch Kiste überhängen/keine Unterlage
Chinakohl	wenn in Plastik, dann so lassen, sonst feuchtes Tuch	mit feuchtem Tuch Kiste überhängen/keine Unterlage
Datteln	auf Plastiktüte legen	abends mit Plastik einschlagen
Exoten		nicht abdecken
Feldsalat/Ruccola	auf feuchtem Tuch präsentieren oder im Plastik lassen	ganz in geschlossener Plastiktüte
Fenchel	Enden frisch anschneiden, auf feuchtem Tuch	mit feuchtem Tuch überhängen/keine Unterlage
Kohlrabi	feucht	mit feuchtem Tuch Kiste überhängen/keine Unterlage
Kräuter	jeden Tag frisch anschneiden, frisches lauwarmes Wasser	nicht in Kühlung
Kürbis	trocken, strenger Wareneingang	nicht in Kühlung
Lauch	auf feuchtem Tuch präsentieren, mit Schere Blätter kürzen	in feuchte Tücher einschlagen
Mangold/Spinat	auf feuchtem Tuch präsentieren	in feuchte Tücher einschlagen
Möhren	aus Folie nehmen, trocken	mit feuchten Tuch überhängen/keine Unterlage
Pampelmusen		im Laden trocken abdecken
Paprika	Untergrund trocken	im Laden feucht abdecken
Pastinaken	auf feuchtem Tuch präsentieren	mit feuchtem Tuch überhängen/keine Unterlage
Pilze	trocken	trocken abdecken, in Kühlung

Radieschen	Untergrund feucht, Blätter nach unten	in Kühlung feucht einschlagen
Rosenkohl	trocken	mit feuchtem Tuch Kiste überhängen/keine Unterlage
Rote Beete/Sellerie/Steckrübe	trocken	mit feuchtem Tuch überhängen/keine Unterlage
Rotkohl/Weißkohl	wenig feucht, immer neuer dünner Anschnitt	mit feuchtem Tuch Kiste überhängen/keine Unterlage
Salat	auf feuchtem Tuch präsentieren	in feuchte Tücher einschlagen
Tomate	Untergrund trocken	nicht abdecken
Trauben/Pflaumen usw.	trocken	mit feuchtem Tuch überhängen, keine Unterlage
Wirsing	wenig feucht, immer neuer dünner Anschnitt	mit feuchtem Tuch Kiste überhängen/keine Unterlagen
Zitronen		im Laden trocken abdecken
Zucchini/Schlangengurken	Untergrund trocken	im Laden, Winter trocken abdecken, so leicht feucht

Alles Obst und Gemüse wird in die bestehenden grünen Kisten im Regal umgepackt, immer neues nach unten altes nach oben.