

Gurken richtig lagern: So bleiben sie frisch und knackig!

Erfahren Sie, wie Sie Gurken optimal lagern, um Frische und Geschmack zu bewahren. Tipps von der Verbraucherzentrale NRW.



NRW, Deutschland - Die richtige Lagerung von Gurken ist entscheidend, um Qualität und Geschmack zu bewahren. Viele Verbraucher legen Gurken direkt ins Gemüsefach des Kühlschranks, wodurch die zarte Frucht unter Kälteschäden leidet. Davon berichtet **Ruhr24**. Temperaturen unter 10 Grad Celsius wirken sich negativ auf die Gurken aus, was sich in glasigen Stellen, einer weichen Schale und einem Verlust des Geschmacks äußert.

Um diese Probleme zu vermeiden, empfiehlt die Verbraucherzentrale NRW, Gurken bei Zimmertemperatur zwischen 12 und 15 Grad Celsius zu lagern. Ein trockener, schattiger Platz außerhalb des Kühlschranks ist ideal, da Gurken

nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden sollten. Zudem ist es ratsam, die Nähe zu reifem Obst wie Äpfeln oder Tomaten zu meiden, da diese Ethylen produzieren und die Alterung der Gurken beschleunigen.

Tipps zur Lagerung angeschnittener Gurken

Für den Fall, dass Gurken bereits angeschnitten sind, gibt es ebenfalls spezielle Lagerungstipps. Diese sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden, um schnelles Verderben zu verhindern. Die Schnittstelle kann mit Frischhaltefolie abgedeckt werden, um das Austrocknen und das Übertragen von Fremdgerüchen zu vermeiden. In einem verschließbaren Behälter bleibt eine angeschnittene Gurke etwa 1 bis 2 Tage frisch.

Vor dem Verzehr ist es wichtig, die Gurken gründlich zu waschen und die Enden abzuschneiden, um Bitterstoffe zu entfernen. Es wird empfohlen, Gurken erst kurz vor dem Servieren zu schneiden, um die Frische optimal zu erhalten.

Allgemeine Hinweise zur Lagerung von Obst und Gemüse

Diese Tipps zur Lagerung von Gurken sind Teil eines größeren Themas, das auch die Lagerung von anderem Obst und Gemüse umfasst. Laut **Verbraucherzentrale** sollten Obst und Gemüse schnell verzehrt oder eingefroren werden, um Verderb zu vermeiden. Dabei gilt, dass Produkte mit fauligen Stellen oder Schimmel sofort entsorgt werden müssen.

Besonders der Wassergehalt von Gemüse wirkt sich auf die Haltbarkeit aus. Ganzes Obst und Gemüse sind haltbarer als angeschnittene Varianten. Für eine optimale Lagerung sollten folgende Produkte im Kühlschrank aufbewahrt werden: Artischocken, Blattsalate, Blumenkohl, Brokkoli und viele andere. Im Gegensatz dazu können Auberginen, Kartoffeln und Gurken bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Trennung von nachreifendem und nicht nachreifendem Obst. Nachreifende Sorten, die Ethylen produzieren, sollten getrennt gelagert werden, um die Reifung anderer Früchte nicht zu beeinflussen. Dies ist besonders bei Äpfeln, Bananen und Kiwis der Fall.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	NRW, Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.verbraucherzentrale.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net