

## **i** Lagerzeiten Obst/Gemüse

<b>Lageräpfel</b>	Wochen bis Monate (Keller, Kühlschrank)
<b>Beerenobst</b>	maximal 1 Woche im Kühlschrank
<b>Steinobst</b>	maximal 3 Tage im Kühlschrank
<b>Zitrusfrüchte</b>	maximal 1 Woche kühl, luftig (eher nicht im Kühlschrank)
<b>Spinat/Mangold</b>	2 Tage (nach Blanchieren und Einfrieren: 10 Monate)
<b>Hülsenfrüchte</b>	frisch 2 Tage (in feuchtem Tuch)
<b>Fenchel</b>	3 Tage im Kühlschrank
<b>Kohlrabi</b>	7 Tage im Kühlschrank (Grün entfernen)
<b>Kartoffeln</b>	trocken, dunkel, kühl (3–5 Grad): mehrere Wochen
<b>Kohlarten</b>	Brokkoli: 2 Tage Rosen- und Blumenkohl: 3 Tage Rotkohl, Wirsing, Chinakohl: 1 Woche
<b>Lauch</b>	1 Woche
<b>Paprika</b>	nicht unter 8–10°C: 2–5 Tage
<b>Zucchini</b>	1 Woche im Kühlschrank

## Was übrig bleibt – Umgang mit Müll

Müll und seine richtige Entsorgung sind inzwischen ein Thema des gesellschaftlichen Diskurses. Während in der frühesten Menschheitsgeschichte Mensch und Natur in Einklang standen und aller Müll, der aus menschlichem Handeln entstand, von der Bakterien-, Pflanzen- und Tierwelt aufgenommen und weitergenutzt wurde, ist die Lage heute deutlich komplizierter. So bahnt sich jetzt Mikroplastik seinen Weg aus unserem Plastikmüll über die Flüsse, Meere und den Boden in die Pflanzen- und Tierwelt, landet am Ende auf unserem Teller und damit auch in unserem Körper. Die gesundheitlichen Auswirkungen dieses Problems sind noch weitgehend unbekannt – es werden aber sicher keine guten sein.