Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Kann man Lebensmittel auf dem Balkon lagern?

Mon, 02/14/2022 - 10:12

Wer eine Terrasse oder einen Balkon sein Eigen nennt, kann diese in der kalten Jahreszeit für das Lagern von Lebensmitteln nutzen. Das hilft, den Kühlschrank nicht zu überfüllen und Energie zu sparen. „Wie für das Lagern im Kühlschrank gilt aber auch für das Lagern im Freien, dass man den Überblick über die vorrätigen Lebensmittel und Speisen bewahren und alles rechtzeitig verbrauchen sollte“, empfiehlt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol.

Die meisten Gemüsearten sind für die Lagerung im Freien gut geeignet. Auch Milchprodukte wie Jogurt und Käse können bei Temperaturen bis maximal +7°C draußen aufbewahrt werden. Eier, Butter und Marmelade vertragen sogar Temperaturen bis +10°C. Kälteempfindliche Produkte wie Tomaten, Gurken, Bananen und andere exotische Früchte sind jedoch besser in der Küche aufgehoben. Frisches Fleisch, frischer Fisch und andere leicht verderbliche Produkte sollten aus Gründen der Lebensmittelsicherheit im Kühlschrank bleiben, idealerweise auf dem Fach gleich oberhalb des Gemüsefachs, wo die Temperatur am niedrigsten ist.

Starke Temperaturschwankungen, wie sie nach kalten Nächten an sehr sonnigen Tagen auftreten können, fördern die Vermehrung von Mikroorganismen und damit den vorzeitigen Verderb von Lebensmitteln. Dies gilt es zu beachten. Auch sollten Lebensmittel immer im Schatten aufbewahrt und nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden. Andererseits sollten Lebensmittel nicht frieren, denn auch dabei nehmen sie Schaden. Verarbeitete Lebensmittel sollten wasser-, luft- und geruchsdicht verschlossen sein, entweder in der Originalverpackung oder in gut schließenden Vorratsbehältern, damit sie keine ungebetenen Gäste, Vögel beispielsweise, anlocken. Auch eine geräumige Kühltasche oder Kühlbox kann hierbei dienlich sein.

Frisch gekochte, noch heiße Speisen können zum rascheren Abkühlen auf den Balkon gestellt werden, bevor sie in den Kühlschrank kommen. Die kalte Jahreszeit bietet zudem eine gute Gelegenheit, um mal wieder den Kühlschrank zu reinigen und das Gefrierfach abzutauen. Denn während dieses Vorgangs und bis zum neuerlichen Einräumen können die tiefgefrorenen bzw. zu kühlenden Lebensmittel gut auf dem Balkon zwischengelagert werden.