

So beeinflussen sich Obst- und Gemüsearten bei gemeinsamer Ausstellung

Die Nachbarschaft bestimmter Produkte fördert allerdings deren Verderb. So sind z.B. Tomaten und Rosenkohl zu trennen, ebenso Äpfel und Gurken. Besonders Produkte mit hoher Ethylenabgabe – vor allem Kernobst sowie Tomaten und Gurken – vertragen sich mit vielen Obst- und Gemüsearten nicht. Stark riechende Produkte wie Zwiebeln, Porree oder Melonen dürfen nicht neben Produkte gelegt werden, die diesen Geruch aufnehmen könnten.

	Äpfel	Apfelsinen	Bananen	Birnen	Blumenkohl	Chicorée	Chinakohl	Grapefruits	Gurken	Kartoffeln	Kirschen	Kohlrabi	Kopfsalat	Kopfsalat	Mandarinen	Möhren	Paprika	Porree	Radieschen	Rosenkohl	Spinat	Tomaten	Zitronen	Zwiebeln	
Äpfel																									
Apfelsinen																									
Bananen																									
Birnen																									
Blumenkohl	•	•	•	•																					
Chicorée	•	•	•																						
Chinakohl	•	•	•	•																					
Grapefruits					•	•	•																		
Gurken	•	•	•	•	•	•	•	•																	
Kartoffeln	•	•	•	•				•	•																
Kirschen					•	•	•	•																	
Kohlrabi	•	•	•	•				•			•														
Kopfkohl	•	•	•	•				•			•														
Kopfsalat	•	•	•	•				•			•														
Mandarinen					•	•	•		•	•		•	•	•											
Möhren	•	•	•	•				•			•					•									
Paprika					•	•	•		•	•		•	•	•		•									
Porree	•	•	•	•				•			•				•		•								
Radieschen	•	•	•	•				•			•				•		•								
Rosenkohl	•	•	•	•				•			•				•		•								
Spinat	•	•	•	•				•			•				•		•								
Tomaten					•	•	•		•	•		•	•	•		•		•	•	•	•	•			
Zitronen					•	•	•		•	•		•	•	•		•		•	•	•	•	•			
Zwiebeln	•	•	•	•				•	•	•	•				•		•						•	•	