

## Lagertemperaturen und Ethylen

| Erzeugnis  | Optimale Lagertemperatur     | Empfohlene relative Luftfeuchtigkeit | ethylen-abgebend | ethylen-empfindlich | nachreifend | INFO                                 |
|--|------------------------------|--------------------------------------|------------------|---------------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>Obst</b>  |                              |                                      |                  |                     |             |                                      |
| <b>Kernobst</b>  |                              |                                      |                  |                     |             |                                      |
| Äpfel<br>Boskop, Cox, Idared, Jonagold<br>Golden Delicious | 1-5°C<br>3-4°C<br>1°C        | 90-95%                               | X                | X                   | JA          |                                      |
| Birnen   | 1-3°C<br>(-1-0°C)            | 90-95%                               | X                | X                   | JA          |                                      |
| <b>Steinobst</b>   |                              |                                      |                  |                     |             |                                      |
| Aprikosen  | 0-1°C<br>(0-1°C)             | 90%                                  | X                | X                   | JA          |                                      |
| Kirschen   | 1-3°C<br>(0-1°C)             | 90%                                  |                  |                     | NEIN        |                                      |
| Pfirsiche  | 1-3°C<br>(-1-0°C)            | 90%                                  | X                | X                   | JA          |                                      |
| Nektarinen   | 1-3°C<br>(-1-0°C)            | 90%                                  | X                | X                   | JA          |                                      |
| Pflaumen   | 1-3°C<br>(-1-0°C)            | 90-92%                               | X                | X                   | JA          |                                      |
| <b>Beerenobst</b>  |                              |                                      |                  |                     |             |                                      |
| Brombeeren   | 2-4°C<br>(0-2°C)             | 90-95%                               |                  | X                   | NEIN        |                                      |
| Erdbeeren  | 4-5°C<br>(2-3°C)<br>(0-2°C)  | 87-90%                               |                  |                     | NEIN        |                                      |
| Heidelbeeren   | 2-4°C<br>(1-3°C)<br>(-1-0°C) | 90-95%                               |                  | X                   | NEIN        |                                      |
| Himbeeren  | 2-4°C<br>(1-3°C)<br>(0-1°C)  | 90-95%                               |                  | X                   | NEIN        |                                      |
| Johannisbeeren   | 2-4°C<br>(0-1°C)             | 90-95%                               |                  | X                   | NEIN        |                                      |
| Preiselbeeren  | 2-4°C                        | 90-95%                               |                  | X                   | NEIN        |                                      |
| Stachelbeeren  | 2-4°C<br>(1-3°C)<br>(0-1°C)  | 90-95%                               | X                | X                   | NEIN        |                                      |
| Tafeltrauben   | 1-4°C<br>(-1- -0,5°C)        | 90-92%                               |                  | X                   | NEIN        |                                      |
| <b>Exoten + Zitrusfrüchte, Sonstige:</b>                   |                              |                                      |                  |                     |             |                                      |
| Ananas   | 10-12°C<br>(12-14°C)         | 90%                                  | X                | X                   | NEIN        | sehr empfindlich,<br>separate lagern |

|   |                             |        |   |   |      |   |
|---|-----------------------------|--------|---|---|------|---|
| Avocado   | 10-15°C                     | 85-90% | X | X | JA   |   |
| Bananen   | 13-15°C                     | 90%    | X | ? | JA   | kälteempfindlich,<br>bekommen braune<br>Flecken, sogenannte<br>"Kälteflecken" |
| Grapefruits   | 6-9°C                       | 85-90% |   | X | NEIN |   |
| Kiwis   | 1-3°C<br>(0-0,5°C)          | 85-90% | X | X | JA   |   |
| Mandarinen  | 5-7°C                       | 85-90% |   | X | NEIN |   |
| Mango   | 8-12°C<br>(12-14°C)         | 85-90% | X | X | JA   |   |
| Melonen (Honigmelonen)                                  | unreif 7-10°C<br>reif 2-3°C | 95%    | X |   | JA   |   |
| Orangen   | 6-8°C                       | 85-90% |   |   | NEIN |   |
| Wassermelonen   | 12-15°C<br>(5°C)            | 80-85% |   | X | NEIN |   |
| Zitronen  | 8-12°C                      | 85-90% |   | X | NEIN |   |
| <b>Gemüse</b>   |                             |        |   |   |      |   |
| Artischocken  | 0°C<br>(-1-1°C)             | 90-95% |   | X | NEIN |   |
| Auberginen  | 8-10°C<br>10-13°C           | 90-95% |   | X | JA   | nicht unter 8°C lagern  |
| Bleichsellerie<br>(Stangensellerie,<br>Staudensellerie) | 0-1°C                       | 90-95% |   |   | NEIN |   |
| Blumenkohl  | 1-3°C<br>(0-1°C)            | 95-98% |   | X | NEIN |   |
| Bohnen  | 7-8°C                       | 85-90% |   | X | NEIN |   |
| Broccoli  | 1-3°C                       | 95-98% |   | X | NEIN |   |
| Champignon<br>(Kulturchampignon)                        | 0-1°C                       | 95%    |   | X | NEIN | empfindlich gegenüber<br>Wärme und Licht                                      |
| Chicorée  | 0-1°C                       | 85-90% |   | X | NEIN | lichtempfindlich<br>(abgedeckt<br>präsentieren)                               |
| Chinakohl   | 2-3°C                       | 95%    |   | X | NEIN |   |
| Erbsen  | 2-4°C                       | 95%    |   | X | NEIN |   |
| Fenchel   | 1-3°C                       | 90-95% |   |   | NEIN |   |
| Gurken  | 7-8°C<br>(7-10°C)<br>(12°C) | 90-95% |   | X | NEIN |   |
| Kartoffeln  | 10-12°C                     | 90-92% |   |   | NEIN | dunkel lagern   |
| Knoblauch   | 6-8°C                       | 75-80% |   |   | NEIN |   |
| Knollensellerie   | 0-1°C                       | 95%    |   | X | NEIN |   |
| Kohlrabi  | 1-2°C                       | 90-95% |   | X | NEIN |   |

|   |   |        |   |   |      |  |
|---|---|--------|---|---|------|--|
|   | (0°C)                                       |        |   |   |      |  |
| Kopfkohl Rotkohl,<br>Weißkohl, Wirsingkohl              | 0-2°C<br>(0-0,5°C)                          | 90-95% |   | X | NEIN |  |
| Kräuter (Petersilie,<br>Schnittlauch)                   | -2-0°C<br>(-2- -1°C)                        | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Kürbis  | 7-10°C                                      | 60-70% |   |   | NEIN |  |
| Lauch/Porree  | 1-2°C<br>(0-1°C)<br>(-1°C)                  | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Möhren  | 1-2°C<br>(0-1°C)                            | 90-95% |   | X | NEIN | besonders empfindlich,<br>separat lagern |
| Paprika   | 8-10°C<br>(6-8°C)                           | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Radieschen  | 1-2°C<br>(0°C)                              | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Rettich   | 0°C   | 90-95% |   | X | NEIN |  |
| Rosenkohl   | 1-2°C<br>(-1-0°C)                           | 90-95% |   | X | NEIN |  |
| Rote Beete  | 1-3°C<br>(0-3°C)                            | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Salate  | 0-1°C<br>(Feldsalat -0,5- 0°C)              | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Schwarzwurzeln  | 1-2°C<br>(0°C)                              | 90-95% |   |   | NEIN |  |
| Spargel   | 2-4°C<br>(1,5-2°C)<br>(0,5-1°C)             | 90-95% |   | X | NEIN |  |
| Staudensellerie<br>(Stangensellerie,<br>Bleichsellerie) | 0-1°C                                       | 90-95% |   |   | NEIN |  |
| Spinat  | 1-2°C<br>(0-1°C)<br>(-1-0°C)                | 95%    |   | X | NEIN |  |
| Tomaten   | halbreif 12-15°C<br>dreiviertelreif: 8-10°C | 85-90% | X | X | JA   |  |
| Zucchini  | 8-10°C<br>(6-7°C)                           | 90-95% |   | X | NEIN | besonders empfindlich,<br>separat lagern |
| Zuckermais  | 0-1°C                                       | 90-95% |   |   | NEIN |  |
| Zwiebeln  | 1-2°C<br>(0°C)                              | 75-80% |   |   |      | absolut dunkel lagern                    |

**Quellen:**

[www.kennzeichnungsrecht.de](http://www.kennzeichnungsrecht.de)

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)

[www.smul.sachsen.de](http://www.smul.sachsen.de)

aid Infodienst e.V.: Vermarktungsformen für Obst und Gemüse, Bonn 2005

Bio Akademie: „Obst-/Gemüsetraining“ (Seminar-Skript)