

# Lagertemperaturen und Ethylen

Erzeugnis	Optimale Temperatur	Empfohlene relative Luftfeuchtigkeit	ethylen-abgebend	ethylen-empfindlich	nachreifend	Info
<b>Obst</b>						
<b>Kernobst</b>						
Äpfel Boskop, Cox, Idared, Jonagold Golden Delicious	1-5°C 3-4°C 1°C	90-95%	X	X	JA	
Birnen	1-3°C (-1-0°C)	90-95%	X	X	JA	
<b>Steinobst</b>						
Aprikosen	0-1°C (0-1°C)	90%	X	X	JA	
Kirschen	1-3°C (0-1°C)	90%			NEIN	
Pfirsiche	1-3°C (-1-0°C)	90%	X	X	JA	
Nektarinen	1-3°C (-1-0°C)	90%	X	X	JA	
Pflaumen	1-3°C (-1-0°C)	90-92%	X	X	JA	
<b>Beerenobst</b>						
Brombeeren	2-4°C (0-2°C)	90-95%		X	NEIN	
Erdbeeren	4-5°C (2-3°C) (0-2°C)	87-90%			NEIN	
Heidelbeeren	2-4°C (1-3°C) (-1-0°C)	90-95%		X	NEIN	
Himbeeren	2-4°C (1-3°C) (0-1°C)	90-95%		X	NEIN	
Johannisbeeren	2-4°C (0-1°C)	90-95%		X	NEIN	
Preiselbeeren	2-4°C	90-95%		X	NEIN	
Stachelbeeren	2-4°C (1-3°C) (0-1°C)	90-95%	X	X	NEIN	
Tafeltrauben	1-4°C (-1- -0,5°C)	90-92%		X	NEIN	
<b>Exoten + Zitrusfrüchte, sonstige:</b>						
Ananas	10-12°C (12-14°C)	90%	X	X	NEIN	sehr empfindlich, separate lagern
Avocado	10-15°C	85-90%	X	X	JA	
Bananen	13-15°C	90%	X	?	JA	kälteempfindlich, bekommen braune Flecken, sogenannte "Kälteflecken"
Grapefruits	6-9°C	85-90%		X	NEIN	
Kiwis	1-3°C (0-0,5°C)	85-90%	X	X	JA	
Mandarinen	5-7°C	85-90%		X	NEIN	
Mango	8-12°C (12-14°C)	85-90%	X	X	JA	
Melonen (Honigmelonen)	unreif 7-10°C reif 2-3°C	95%	X		JA	
Orangen	6-8°C	85-90%			NEIN	
Wassermelonen	12-15°C (5°C)	80-85%		X	NEIN	
Zitronen	8-12°C	85-90%		X	NEIN	
<b>Gemüse</b>						
Artischocken	0°C (-1-1°C)	90-95%		X	NEIN	
Auberginen	8-10°C 10-13°C	90-95%		X	JA	nicht unter 8°C lagern
Bleichsellerie (Stangensellerie, Staudensellerie)	0-1°C	90-95%			NEIN	

Erzeugnis	Optimale Temperatur	Empfohlene relative Luftfeuchtigkeit	ethylen-abgebend	ethylen-empfindlich	nachreifend	Info
<b>Gemüse</b>						
Blumenkohl	1-3°C (0-1°C)	95-98%		X	NEIN	
Bohnen	7-8°C	85-90%		X	NEIN	
Broccoli	1-3°C	95-98%		X	NEIN	
Champignon (Kulturchampignon)	0-1°C	95%		X	NEIN	empfindlich gegenüber Wärme und Licht
Chicorée	0-1°C	85-90%		X	NEIN	Lichtempfindlich (abgedeckt 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 (7-10°C) (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 (0°C)	90-95%		X	NEIN	
Kopfkohl Rotkohl, Weißkohl, Wirsingkohl	0-2°C (0-0,5°C)	90-95%		X	NEIN	
Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)	-2-0°C (-2- -1°C)	95%		X	NEIN	
Kürbis	7-10°C	60-70%			NEIN	
Lauch/Porree	1-2°C (0-1°C) (-1°C)	95%		X	NEIN	
Möhren	1-2°C (0-1°C)	90-95%		X	NEIN	besonders empfindlich, separat lagern
Paprika	8-10°C (6-8°C)	95%		X	NEIN	
Radieschen	1-2°C (0°C)	95%		X	NEIN	
Rettich	0°C	90-95%		X	NEIN	
Rosenkohl	1-2°C (-1-0°C)	90-95%		X	NEIN	
Rote Beete	1-3°C (0-3°C)	95%		X	NEIN	
Salate	0-1°C (Feldsalat -0,5- 0°C)	95%		X	NEIN	
Schwarzwurzeln	1-2°C (0°C)	90-95%			NEIN	
Spargel	2-4°C (1,5-2°C) (0,5-1°C)	90-95%		X	NEIN	
Staudensellerie (Stangensellerie, Bleichsellerie)	0-1°C	90-95%			NEIN	
Spinat	1-2°C (0-1°C) (-1-0°C)	95%		X	NEIN	
Tomaten	halbreif 12-15°C drei Viertelreif: 8- 10°C	85-90%	X	X	JA	
Zucchini	8-10°C (6-7°C)	90-95%		X	NEIN	besonders empfindlich, separat lagern
Zuckermais	0-1°C	90-95%			NEIN	
Zwiebeln	1-2°C (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)

## 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	Grapefruit	Gurken	Kartoffeln	Kirschen	Kohlrabi	Kopfsalat	Kopfsalat	Mandarinen	Möhren	Paprika	Porree	Radishes	Rosenkohl	Spinat	Tomaten	Zitronen	Zwiebeln		
Apfel																										
Apfelsinen																										
Bananen																										
Birnen																										
Blumenkohl	•	•	•	•																						
Chicorée	•	•	•																							
Chinakohl	•	•	•	•																						
Grapefruit					•	•	•																			
Gurken	•	•	•	•	•	•	•	•																		
Kartoffeln	•	•	•	•				•	•																	
Kirschen					•	•	•		•																	
Kohlrabi	•	•	•	•				•			•															
Kopfkohl	•	•	•	•				•			•															
Kopfsalat	•	•	•	•				•			•															
Mandarinen					•	•	•		•	•		•	•	•												
Möhren	•	•	•	•				•			•				•											
Paprika					•	•	•		•	•		•	•	•		•										
Porree	•	•	•	•				•			•				•		•									
Radishes	•	•	•	•				•			•				•		•									
Rosenkohl	•	•	•	•				•			•				•		•									
Spinat	•	•	•	•				•			•				•		•									
Tomaten					•	•	•		•	•		•	•	•		•		•	•	•	•					
Zitronen					•	•	•		•	•		•	•	•		•		•	•	•	•					
Zwiebeln	•	•	•	•				•	•	•	•				•		•						•	•		

- separiert lagern