

## Lagertemperaturen, Reifeverhalten, Ethylenabgabe und -empfindlichkeit

### Obst

Warenart	optimale Lagertemperatur	nachreifend	Ethylenabgabe	Ethylenempfindlichkeit
Ananas	10 – 12 °C	nein	+	+
Äpfel	0 – 5 °C	ja	++++	+++
Aprikosen	0 – 1 °C	ja	++++	+++
Avocados	10 – 15 °C	ja	+++	+++
Bananen	13 – 15 °C	ja	++	+++
Birnen	0 – 5 °C	ja	+++	+++
Brombeeren	0 – 2 °C	nein	+	+
Erdbeeren	2 – 3 °C	nein	+	+
Heidelbeeren	0 °C	nein	+	+
Himbeeren	0 – 1 °C	nein	+	+
Johannisbeeren	0 – 1 °C	nein	+	+
Kirschen	0 – 1 °C	nein	(+)	+
Kiwi	0 – 0,5 °C	ja	+++	+++
Mandarinen	5 – 7 °C	nein	(+)	++
Mango	12 – 14 °C	ja	++	+++
Melonen (unreif)	7 – 10 °C	ja		
Melonen (reif)	2 – 3 °C	nein		
Pfirsiche / Nektarinen	-1 – 0 °C	ja	++++	+++
Pflaumen	0,5 – 2 °C	ja	++	+++
Stachelbeeren	0 °C	nein	+	+
Tafeltrauben	1 – 4 °C	nein	(+)	+
Wassermelonen	5 °C	nein		
Zitronen	12 °C	nein	(+)	++

nach Osterloh u. a.: Lagerung von Obst und Südfrüchten; Verlag Eugen Ulmer 1996

#### Ethylen:

Bei der Lagerung wird dieses farblose Gas von verschiedenen Früchten abgegeben, wie z. B. Äpfeln. Solche Früchte dürfen deshalb nicht zusammen mit ethylenempfindlichen Früchten wie Gurken oder Kiwi gelagert werden. Wenn das nicht beachtet wird, zeigen die ethylenempfindlichen Obst- und Gemüsearten schnell Welk- und Vergilbungserscheinungen. Man kann dieses Tatsache aber auch nutzen, um z. B. einen reifen Apfel zusammen mit nicht ausgereiften Tomaten in einen Plastikbeutel zu geben, damit die Tomaten durch die Ethylenabgabe des Apfels schneller nachreifen.

- (+) sehr gering
- + gering
- ++ mittel
- +++ stark
- ++++ sehr stark

## Lagertemperaturen, Reifeverhalten, Ethylenabgabe und -empfindlichkeit

### Gemüse

Warenart	optimale Lagertemperatur	nachreifend	Ethylenabgabe	Ethylenempfindlichkeit
Artischocken	0 °C	nein	(+)	+
Auberginen	8 – 10 °C	ja	+	+++
Blumenkohl	0 – 1 °C	nein	(+)	+++
Chicoree	0 – 1 °C	nein	(+)	+++
Eisbergsalat	0 – 1 °C	nein	+	+++
Gemüsepaprika	8 – 10 °C	nein	+	+
Grüne Bohnen	7 – 8 °C	nein	+	++
Gurken	12 °C	nein	+	+++
Knollensellerie	0 °C	nein	(+)	+
Kohlrabi	0 °C	nein	(+)	+
Kopfkohl	0 °C	nein	(+)	+++
Kopfsalat	0 – 1 °C	nein	(+)	+++
Kulturchampignon	0 – 1 °C	ja	(+)	++
Lauch	0 – 1 °C	nein	(+)	++
Möhren	0 – 1 °C	nein	(+)	++
Radieschen	0 °C	nein	(+)	++
Rettich	0 °C	nein	(+)	+
Rosenkohl	-1 – 0 °C	nein	(+)	+++
Rote Bete	0 – 3 °C	nein	(+)	+
Schwarzwurzeln	0 °C	nein	(+)	
Spargel	0,5 – 1 °C	nein	(+)	++
Spinat	0 – 1 °C	nein	(+)	+++
Tomaten	12 – 15 °C	ja	++	+++
Zucchini	8 – 10 °C	nein	+	+

nach Böttcher, Horst.: Frischhaltung und Lagerung von Gemüse; Verlag Eugen Ulmer 1996

#### Ethylen:

Bei der Lagerung wird dieses farblose Gas von verschiedenen Früchten abgegeben, wie z. B. Äpfeln. Solche Früchte dürfen deshalb nicht zusammen mit ethylenempfindlichen Früchten wie Gurken oder Kiwi gelagert werden. Wenn das nicht beachtet wird, zeigen die ethylenempfindlichen Obst- und Gemüsearten schnell Welk- und Vergilbungserscheinungen. Man kann dieses Tatsache aber auch nutzen, um z. B. einen reifen Apfel zusammen mit nicht ausgereiften Tomaten in einen Plastikbeutel zu geben, damit die Tomaten durch die Ethylenabgabe des Apfels schneller nachreifen.

- (+) sehr gering
- + gering
- ++ mittel
- +++ stark
- ++++ sehr stark