

Kombinierbarkeit verschiedener Obst- und Gemüsearten im Lager

Reifende Früchte, ebenso wie reifendes Fruchtgemüse produzieren Ethylen. Ethylen fördert als pflanzeneigenes Hormon den Reifungsprozess. Da Ethylen auch atmungsfördernd wirkt, beschleunigt es die Welke bzw. Alterung von Gemüse. Dieser Effekt ist natürlich unerwünscht und sollte vermieden werden, indem man bestimmte Frucht- und Gemüsearten nicht im gleichen Raum bzw. Behältnis lagert. Die nachfolgende Aufstellung zeigt die Kombinierbarkeit von Produkten in der Lagerung. Kombinationen, die mit einem Minus gekennzeichnet sind beeinflussen die Qualität des Lagerpartners negativ.

Siehe Tabelle Seite 2

	Bleichsellerie	Blumenkohl	Brokkoli	Champignon	Chicoree	Feldsalat	Fenchel	Gemüsepaprika	Grüne Bohne	Gurke	Knoblauch	Knollensellerie	Kohlrabi	Kopfkohl	Kopfsalat, Endivie	Lauch	Möhre	Pflückerbse	Radies	Rettich	Rhabarber	Rosenkohl	Rote Bete	Schwarzwurzel	Spargel	Speisekartoffel	Spinat, Mangold	Tomate	Zucchini	Zwiebel	
Bleichsellerie	+	+	+										+	+					+	+	+	+									
Blumenkohl	+	+	+		+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		-		+	
Brokkoli	+	+	+		+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	-		+	
Champignon				+													-					+									
Chicoree		+	+		+								+	+					+	+	+	+									
Feldsalat		+	+			+							+	+					+	+	+	+									
Fenchel		+	+				+						+	+					+	+	+	+									
Gemüsepaprika								+																				-			
Grüne Bohne									+								-													-	
Gurke										+												+									
Knoblauch											+											+									
Knollensellerie	+	+	+									+	+	+					+	+	+	+		+	+						
Kohlrabi	+	+	+		+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	-		+	
Kopfkohl	+	+	+		+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		-			
Kopfsalat, Endivie		+	+									+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+						
Lauch	+	+							-			+	+	+	+		+	-			+			+	+			-			
Möhre	+	+	+					-		-		+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		-	-		
Pflückerbse																	-	+			+	+	+	+						-	
Radies	+	+	+		+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	-		+	
Rettich	+	+	+		+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	-			
Rhabarber	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rosenkohl	+	+			+	+	+					+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	-			
Rote Bete		+	+										+	+					+	+	+	+	+								
Schwarzwurzel	+	+	+									+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+					
Spargel	+	+										+	+	+					+	+	+	+	+	+	+						
Speisekartoffel																										+					
Spinat, Mangold		+	+										+	+	+				+	+	+	+	+	+		+					
Tomate		-	-					-		-			-	-		-	-		-	-	+	-					+				
Zucchini																						+						+			
Zwiebel	+	+											+	+					-	+		+								+	

- 0– 1 °C
rel. Luftfeuchte 70-80%
- 0– 1 °C
rel. Luftfeuchte 95-98%
- 0– 1 °C
rel. Luftfeuchte über 97%
- 5– 7 °C
rel. Luftfeuchte 92-95%
- 7– 10 °C
rel. Luftfeuchte 92-95%
- 10– 13 °C
rel. Luftfeuchte 92-95%
- + empfehlenswert
- nicht empfehlenswert