

Optimale Lagerbedingungen für Gemüse

Die Tabelle zeigt die wichtigsten Parameter für eine möglichst verlustarme Lagerung traditioneller, in Bayern verfügbarer Gemüsearten. Mit Ausnahme von Tomaten und Zwiebeln bzw. Knoblauch können alle beschriebenen Gemüsearten unter hoher Feuchtigkeit und Temperaturen zwischen 1 °C und 4 °C gelagert werden.

Gemüse	Temperatur [°C]	Luftfeuchte [%]	Kälteempfindlichkeit unter [°C]	Ethylenempfindlichkeit	Lagerdauer	Hinweis
Knollensellerie	0 – 1	über 97	+/- 0		6 Monate	CO ² -empfindlich
Kohlrabi	0 – 1	95 - 98	+/- 0	+	2 – 4 Wochen	ohne Blatt länger lagerbar
Lauch	-1 – 0	95		+	8 – 10 Wochen	Hohe Atmungsaktivität, daher wird nur grob vorgeputzt, beeinflusst aromaempfindliche Produkte
Möhre	0 – 1	> 97	+ 1	++	bis 6 Monate	CO ² -empfindlich Ethyleneinwirkung verursacht Bitterkeit
Rote Bete	3 – 4	95 – 99	+/- 0		4 – 5 Monate	Kaltlagerempfindlich, es entstehen Schwarzfärbungen
Rotkohl	0 – 1	95	-0,5	+	4 – 6 Monate	Bei längerer Lagerung zwei Umblätter belassen
Schwarzwurzel	0 – 1	> 97			3 – 4 Monate	Niedrige Luftfeuchtigkeit führt zur Verholzung, Transpirationsschutz
Tomate, vollreif	7 – 10	92 - 95	+/- 0		8 Tage	Kälteschaden: weich, glasig, verbräunte Kerne, schneller Verderb Überlagerung: weich, Samen können innen keimen
Weißkohl	0 – 1	95	-0,5	+	5 – 8 Monate	Bei längerer Lagerung zwei Umblätter belassen
Wirsing	0 – 1	95	-0,5	+	2 – 4 Monate	Bei längerer Lagerung zwei Umblätter belassen
Zwiebeln	0 – 1	70 – 80	-4		bis zu 6 Monate	Bei Lagerzwiebeln ist nach der Ernte u. U. ein technisches Nachtrocknen erforderlich