

Kühl oder trocken?

Welches Obst am besten wo liegt

Frisches Obst kann im Haushalt zum Beispiel in kühlen Räumen oder Kellern mit hoher Luftfeuchtigkeit oder im Obst- & Gemüsefach des Kühlschranks untergebracht werden. Ein geeigneter Ort für die Obstlagerung kann auch ein gegen Regen geschütztes Obstregal im Freien auf der Nordseite des Hauses sein. Generell gilt: Heimisches Obst mag es kühl, Exoten lieben es warm.

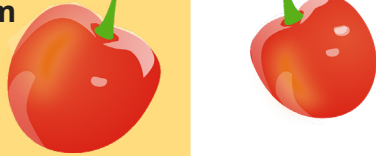
Lagerung im Kühlschrank

Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Beerenobst, Weintrauben werden idealerweise im Gemüsefach gelagert. Auch Feigen und Kiwi gehören als Exoten ausnahmsweise in den Kühlschrank.



Lagerung im Obstkorb

Andere Exoten wie Ananas, Mango, Bananen oder Papaya halten sich im Obstkorb bei Zimmertemperatur - vorzugsweise 20 Grad - sehr gut. Das gleiche gilt auch für Orangen, Mandarinen und andere Zitrusfrüchte.



SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau



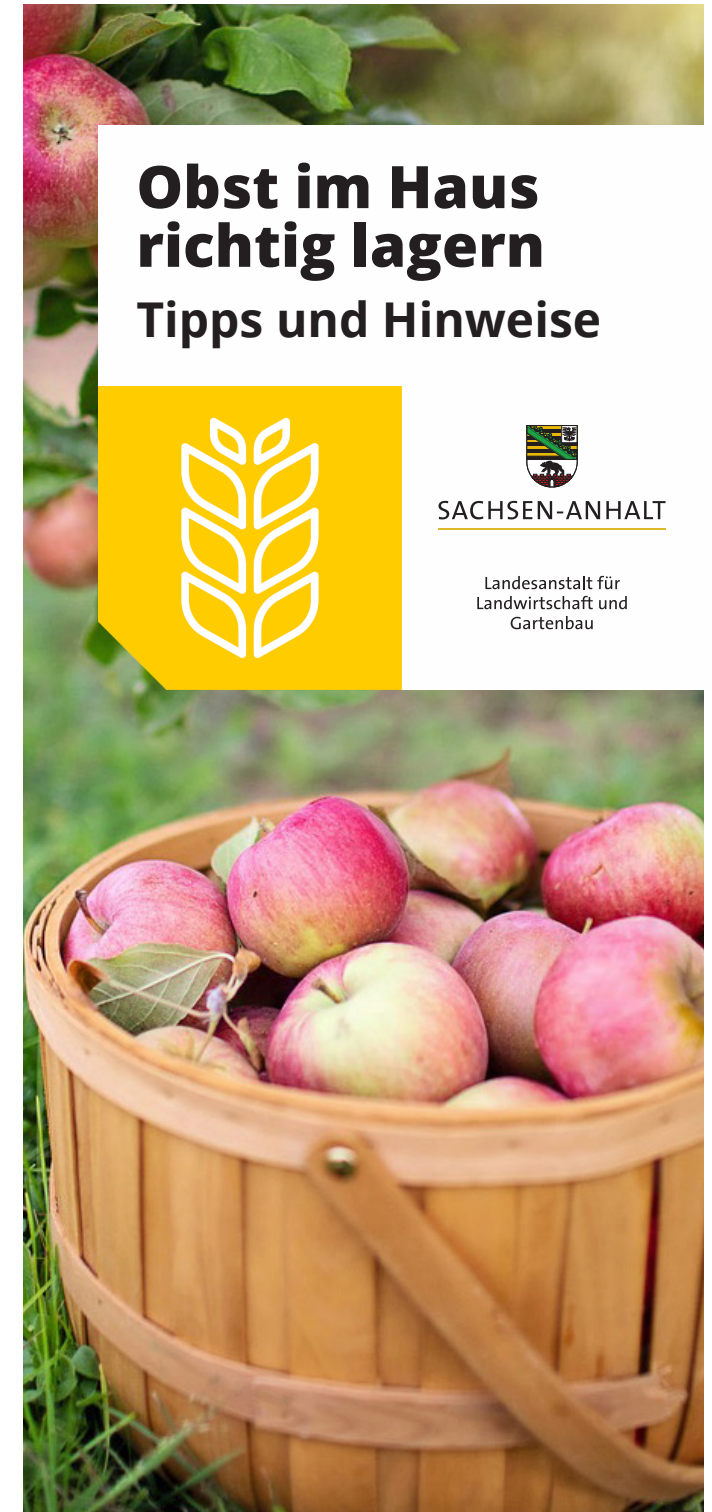
Herausgeber:

Landesanstalt für Landwirtschaft und
Gartenbau (LLG) Sachsen-Anhalt
Strenzfelder Allee 22, 06406 Bernburg (Saale)
Telefon: +49 3471 334 0
info@llg.sachsen-anhalt.de
llg.sachsen-anhalt.de

Kontakt:

Dezernat Gartenbau
Feldmark rechts der Bode 6, 06484 Quedlinburg
Telefon: +49 3946 970 3

Redaktion: LLG / Nora Stuhr, Christin Ulbricht
Fotos/Illustrationen: Pixabay
Stand: März 2025
Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt.
Eine Vervielfältigung (auch auszugsweise) ist nur mit
schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.



Obst im Haus richtig lagern

Tipps und Hinweise



SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau

Die Frische lange halten

Was die Alterung beeinflussen kann

Die richtige Lagerung von Obst beginnt mit der Ernte im heimischen Garten oder mit dem Einkauf. Obst muss möglichst frisch sein und sollte möglichst schnell schonend eingelagert werden, um eine lange Lagerdauer erzielen zu können. Ziel ist dabei die Erhaltung der wertgebenden Inhaltsstoffe.



Obst lebt nach der Ernte weiter

Alterungsprozesse und eine fortschreitende Entwicklung gehen auch nach dem Pflücken weiter. Das heißt: Obst lebt auch nach der Ernte weiter. Aus diesem Grund sind alle Maßnahmen der Lagerung immer darauf ausgerichtet, den Stoffwechsel und die natürliche Alterung zu bremsen.

Die erzielbare Lagerdauer kann dabei zwischen ein bis wenigen Tagen (z.B. Beerenobst) und Wochen oder sogar Monaten (z.B. Kernobst) betragen. Beeinflusst wird dies durch die Obstart, das obstsortentypische Verhalten im Lager und die verwendete Lagermethode.

Gut zu wissen!

Reif ist nicht gleich reif

Pflückreife bezeichnet den frühesten Moment, in dem ein Obst geerntet werden kann. Es weist zu diesem Zeitpunkt häufig noch einen Grünanteil in der Grundfarbe auf. Die Samen sind voll ausgefärbt. **Genussreife** ist dagegen der Moment des höchsten Genusses beim Verzehr. Das sortentypische Aroma ist voll entwickelt.

Abhängig von der jeweiligen Obstart können die Pflückreife und die Genussreife gleichzeitig auftreten oder zeitlich auseinander liegen. Nur Obstarten deren Früchte während der Lagerung nachreifen können, können auch deutlich vor ihrer Genussreife geerntet werden, etwa Äpfel und Bananen.

Die Früchte dieser Obstarten sind längere Zeit lagerfähig oder transportfähig und die Genussreife entwickelt sich bei diesen Obstarten erst im Verlauf der Lagerung nach der Ernte.

Was passiert bei der Lagerung?

Besonders Früchte, die selbst Ethylen produzieren, sorgen dafür, dass anderes Obst schneller altert und verdirbt. Zu diesen zählen neben Äpfeln auch Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Pflaumen. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, diese Obstsorten getrennt von anderen ethylenempfindlichen Obstarten zu lagern.

Wussten Sie schon?

Verantwortlich für die Auslösung und Beschleunigung von Reifungsprozessen im Obst ist das geruchs- und farblose Reifegas Ethylen.



Regeln für die Lagerung

Niemals beschädigtes Obst lagern

Obst muss frei sein von sichtbaren Beschädigungen (z.B. keine Pickstellen von Vögeln, Schorfflecken, Hagelflecken, Druckstellen).

Tipp!

Entsorgen Sie kein mechanisch beschädigtes Obst. Sie können es entweder gleich verzehren oder auch Fruchtaufstrich daraus kochen.



Auf die Luftfeuchtigkeit achten

Eine hohe Luftfeuchtigkeit sorgt dafür, dass das in den Früchten eingelagerte Wasser nicht so schnell abgegeben wird. Damit bleiben die Früchte prall und saftig.

Deshalb sollte Obst in Obsttüten aus Papier oder gelochten Plastikbeuteln gelagert werden. Denn Luft muss zirkulieren und Wasser verdampfen können.