

**Heimisches Obst mag es kühl,  
Exoten lieben es warm.**

Frisches Obst kann im Haushalt z. B. in kühlen Räumen oder Kellern mit hoher Luftfeuchtigkeit sowie im Kühlschrank (Obst- und Gemüsefach) untergebracht werden. Ein geeigneter Ort für die Obstlagerung kann auch ein gegen Regen geschütztes Obstregal im Freien auf der Nordseite des Hauses sein.

**4 °C**



Apfel  
Kirsche  
Pflaume  
Pfirsich  
Aprikosen  
Beerenobst  
Weintrauben

*Ausnahmen  
bestätigen die Regel:*

Feige und Kiwi dürfen in den Kühlschrank.

**20 °C**



Orangen  
Mandarinen und  
andere Zitrusfrüchte  
  
Ananas  
Banane  
Mango  
Papaya

**Herausgeber:**

**Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau**

Strenzfelder Allee 22, 06406 Bernburg (Saale)

Bearbeiter: Christin Ulbricht

Telefon: +49 3946 970 440

Fax: +49 3946 970 499

Stand: September 2019

Auflage: 1.000

<http://www.llg.sachsen-anhalt.de>

Bildnachweise:

© CSH/Shotshop.com (Bananen)

© vencav/Shotshop.com (Apfel)

© Dionisvera/Shotshop.com (Kirschen)

© ozaiachinn/Shotshop.com (Kühlschrank)

© grynold/Shotshop.com (Schale)

Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Eine Veröffentlichung und Vervielfältigung (auch auszugsweise) ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.



# Obstlagerung im Haushalt

Informationen der Landesanstalt für  
Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt

## Obstlagerung im Haushalt

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

Obst lebt auch noch nach der Ernte. Das bedeutet: Alterungsprozesse und eine fortschreitende Entwicklung gehen nach dem Pflücken 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.

### Genussreife und Pflückreife machen den Unterschied

Im Obstbau wird zwischen der Pflückreife und der Genussreife unterschieden.

Pflückreife:

- der früheste Moment, in dem eine Obstart geerntet werden kann,
- die Früchte können ihre Genussreife nach Trennung von der Mutterpflanze entwickeln,
- sie weisen häufig noch einen Grünanteil in der Grundfarbe auf,
- die Samen sind voll ausgefärbt.

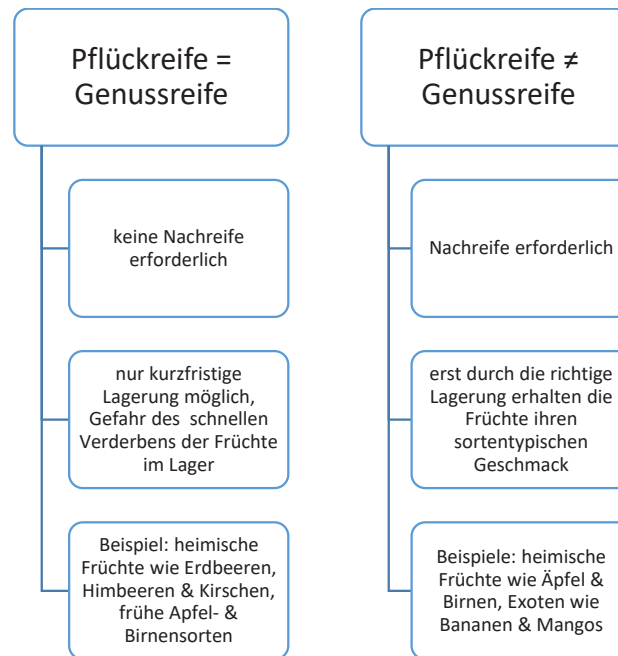
Genussreife:

- 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.

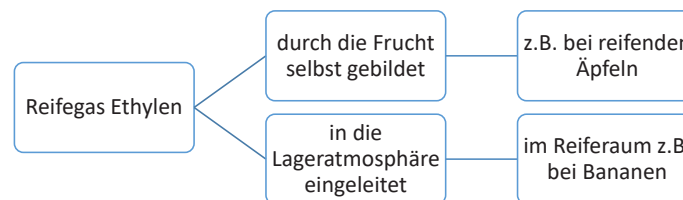
Nur Obstarten, deren Früchte während der Lagerung nachreifen, können auch deutlich vor ihrer Genussreife geerntet werden z. B. Äpfel und Bananen.

Die Früchte sind längere Zeit lager- und transportfähig.



### Was passiert bei der Lagerung in der Frucht?

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



Besonders Früchte, die selbst Ethylen produzieren, sorgen dafür, dass anderes Obst schneller altert und verdirbt. Zu diesen zählen neben Äpfel auch Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Pflaumen.

Aus diesem Grund ist es sehr wichtig diese Obstsorten getrennt von anderen ethylenempfindlichen Obstarten zu lagern.

### Regeln für die Lagerung

#### • Niemals beschädigtes Obst lagern!

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

Niemals angeschimmelter Obst einlagern.

#### **TIPP:**

Entsorgen Sie kein mechanisch beschädigtes Obst. Sie können es entweder gleich verzehren oder z. B. Konfitüre 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:

Obst in Papiertüten oder im gelochten Plastikbeutel lagern.

Achtung:

Luft muss zirkulieren und Wasser verdampfen können.