

Tipps und Tricks rund um den Garten

Obst - und Ziergehölze

- Reifezeitkalender -

Beerensträucher	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Stachelbeere	X	X					
Johannisbeere	X	X	X				
Heidelbeere		X	X				
Preiselbeere		X			X		
Himbeere			X	X	X		
Brombeere				X	X	X	
Baumobst	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Kirsche	X	X	X				
Aprikose		X	X				
Pfirsich			X	X			
Pflaume			X	X	X		
Apfel			X	X	X	X	
Birne				X	X	X	
Quitte					X	X	
Seltene Obstarten	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Feige			X	X	X	X	
Walnuß				X	X		
Mandel				X	X		
Asienbirne (Nashi)				X	X	X	
Weintraube					X	X	
Haselnuß					X	X	
Mispel					X	X	
Wildobst	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Kornellkirsche			X	X			
Holunder			X	X	X		
Eberesche				X	X		
Apfelbeere (Aronia)				X	X	X	
Sanddorn						X	
Eßkastanie						X	
Hagebutte						X	X
Zierquitte						X	X



Das Einlagern von Obst und Gemüse

Wichtigste Gebot:

! Niemals Obst und Gemüse in einem Raum lagern !

Die Reifegase (Ethylen) von Äpfeln, Birnen und auch Tomaten verkürzen die Haltbarkeit von Gemüse.

Das Zweite Gebot:

! Nur einwandfreie Früchte !

Frei von Druck - oder Fäulnisstellen sowie Krankheiten und Schädlingen.

Die Lagerung im Keller: dunkel, kühl, aber frostfrei und feucht.

Paprika, Peperoni, Tomaten, Grüne Bohnen, Erbsen, Gurken, Auberginen, Zucchini

Die Lagerung im Haus: trockener und luftiger Platz.

Tomaten, Nüsse, Zwiebeln und Knoblauch

Die Lagerung in Miete oder Einschlag: trocken, vor Nässe geschützt.

Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie, rote Beete und Winterrettich

Das Einfrieren: die Früchte in sinnvollen Mengen abpacken.

kann für viele Gemüse und Beeren verwendet werden

Das Einkochen: Marmelade, Gelee, Saft oder Mus.

konserviert fast jegliche Art von Obst und Gemüse

Das Einlegen in Salz und Essig: altbewährte Konservierungsmethode.

Gurken, Weißkohl, Bohnen, Tomaten und Kürbis

Geschmacksrichtungen zwischen salzig, sauer oder süßsauer.

Das Trocknen und Dörren: entzieht Wasser Zur Konservierung.

Kräuter, Pilze, die meisten Obstarten und so manches Gemüse

Vitamine und andere wertvolle Inhaltsstoffe bleiben geschont.

Nur an trockenen Tagen ernten, denn nasses Obst und Gemüse verdirbt schneller.

Die meisten Früchte sollten am Abend geerntet werden.

Frisch aufgetankt mit Sonne schmeckt Obst und Gemüse am besten.

Außerdem haben sich dann die Vitamin- und Aromagehalte erhöht und der schädliche Nitratgehalt vermindert nach der Assimilationstätigkeit des Tages.

Alle Vorräte regelmäßig kontrollieren und faulende Früchte aussortieren, denn diese stecken sonst die anderen an!

Quelle: Obst- und Ziergehölze, Lagerung von Obst und Gemüse