
Gemüselager im Keller

Die richtige Temperatur im Lagerkeller

Die beste Lagertemperatur liegt zwischen 4-8 °C in gut durchlüfteten Räumen bei idealen 85-90 % Luftfeuchtigkeit. Bei zu hoher Feuchtigkeit besteht die Gefahr, dass das eingelagerte Gemüse zu faulen beginnt. Ist der Keller zu trocken, wird dem Gemüse bzw. Obst Feuchtigkeit entzogen und es schrumpft zusammen. Wenn Kellerräume zu hell sind, schaffen Sie eine Möglichkeit zur Abdunkelung.

In luftigen Steigen und Holzkisten aufbewahren

Den Kellerraum mit beweglichen, leicht zu reinigenden Holzregalen oder mit Kunststoff beschichteten Metallregalen einrichten. Darauf lässt sich Gemüse in Steigen und Holzkisten schichten. Zur Lagerung gut geeignet sind Erdäpfel, Kraut, Chinakohl und Wurzelgemüse. Äpfel v.a. späte Sorten lassen sich über den Winter aufbewahren.

Wichtig ist es zu bedenken, welche Sorten gemeinsam gelagert werden können. Denn ausgereiftes Obst gibt Ethylengas ab, welches den Reifungsprozess anderer Früchte und Gemüse beschleunigt. Darauf sensibel reagieren Sellerie und Erdäpfel, daher sollten Sie diese besser räumlich getrennt lagern.

Erdkeller sind optimal

Sie bieten das richtige Klima zum langfristigen Lagern von Obst und Gemüse. Wenn Sie die Möglichkeit haben, dann lassen Sie sich einen kleinen, zweckmäßigen Erdkeller bauen. Ein lehmiger Erdboden ermöglicht einen idealen Feuchtigkeitsgehalt und -austausch mit Luft und Bodenumgebung. Um ausreichend Luftfeuchtigkeit zu haben, können Sie Ziegelwände mit Lehmputz schaffen und eine Belüftungsklappe einbauen.

Wurzelgemüse besser in Sand einlegen

Geben Sie feuchten Sand in eine Kiste und schichten Sie dann abwechselnd frisch geerntetes Wurzelgemüse und eine Sandschicht ein. So bleiben Kren, Rettich, Sellerie, Petersilienwurzeln, Karotten, Schwarzwurzeln und Rote Rüben lange frisch.

Kraut einlagern

Weiß-, Rotkraut und Kohl werden nach der Ernte für kurze Zeit im Freien gelagert. Die Außenblätter entfernen und die Gemüseköpfe auf Stellagen schichten. Achten Sie hier auf eine gute Durchlüftung. Sollte es an Lagerplatz mangeln, können Sie die Gemüseköpfe mit einem

Haken im Strunk an der Kellerdecke auf befestigten Latten aufhängen.

Erdäpfel einlagern

Für ein optimales Einlagern von Erdäpfeln sollte es trocken, kühl (4 – 6°C) und frostfrei sein. Um ein rasches Auskeimen und Grünwerden zu verhindern, sollte der Raum verdunkelt werden. Wenn die Lagertemperatur 4°C unterschreitet, wird Kartoffelstärke abgebaut und ein süßlicher Geschmack entsteht.

Im Winter frisch ernten

Sie können je nach Witterung einige Gemüsearten wie z.B. Vogerlsalat, Asia-Salate, Grünkohl und Kohlsprossen im Gemüsebeet belassen und immer frisch aus dem Garten holen. Decken Sie als Kälteschutz das Beet mit etwas Reisig ab.