

## 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*