

Empfehlungen für die Obstlagerung 2020

Autoren: Séverine Gabioud Rebeaud, Andreas Bühlmann

August 2020

ATMOSPHERE		Normale Atmosphäre (NA)		Kontrollierte Atmosphäre (CA)				Ultra Low Oxygen (ULO)			
Sorten	MCP ₃	T (°C)	RL (%)	T (°C)	RL (%)	CO ₂ (%)	O ₂ (%)	T (°C)	RL (%)	CO ₂ (%)	O ₂ (%)
ÄPFEL											
Gala	J	0	90-92	0,5	92	2-3	2	0,5	92	3	1
Elstar ²	J	0	90-92	0,5	92	3	2	0,5	92	3	1
Braeburn	N	0,5	90-92	0,5 - 1	92	1	1,5	Lagerung bis April			
Granny Smith	J	0	90-92	—	—	—	—	0,5	92	2	1
Jonagold ¹	J	0	90-92	2	92	4	2	2	92	3	1
Diwa® / Milwa	N	0 - 1	90-92	—	—	—	—	1	92	1,5-2	1
Goldrush	?	1	92-94	2	92-94	4	2	2	92-94	3	1
Golden Delicious	J	1	92-94	2	92-94	4	2	2	92-94	3	1
Ladina ⁴	J ⁴	1	92-94	—	—	—	—	1	92-94	0,5	1
Pinova	J	1	92-94	2	92-94	4	2	2	92-94	3	1
Topaz	J	1	92-94	1	92-94	3	2	1	92-94	1,5	1
Maigold	J	2	88-90	3	90-92	3	2	—	—	—	—
Arlet ¹	J	3	90-92	3 - 4	92	3 - 4	2	3 - 4	92	2	1
Glockenapfel	?	0-1	90-92	4	92	3	2 - 3	nicht empfohlen			
Golden Orange	J	3	90-92	3	90-92	3	2 ^{+MCP}	3	90-92	1,5	1
RubINETTE	J	0-1	92-94	2-3	92-94	1,5 - 2	2	2 - 3	92-94	1,5	1,5
Boskoop	N	4	90-92	4	92	2 - 3	2 - 3	nicht empfohlen			
Mairac® / La Flamboyante	J	2-3	90-92	2-3	90-92	3	2	2 - 3	90-92	1,5	1
Idared	J	3-4	90-92	4	90-92	3	2	4	90-92	1,5	1
Jazz® / Scifresh	N	3-3,5	90-92	3-3,5	90-92	2,5	2	3-3,5	90-92	2,5	1
Pink Lady® / Cripps Pink	J	3,5-4	90-92	—	—	—	—	3,5 - 4	90-92	3	1



BIRNEN							
William's	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	2	2	CA, begrenzte Dauer
Comice	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	5	3	
Conférence	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5	2	Verzögerte CA-Lagerung, 15-20 d
CH201 / Fred®	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	0,8-1,0	2-5	
Gute Louise	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2	ULO bei Birnen nicht empfohlen
Beurré Bosc	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2	
Packham's	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2	
Harrow Sweet	-1 - 0	91-93	nicht empfohlen				

- 1 Bei gewöhnlicher Kühllagerung wird die Haut nach einigen Wochen ölig. Dieses Phänomen tritt bei der CA-Lagerung nicht auf.
- 2 Unter ULO-Bedingungen bis März lagerbar.
- 3 **MCP-Anwendung:** J = empfohlen; N = nicht empfohlen (negative Auswirkungen oder keine qualitativen Vorteile); ? = nicht getestet bzw. keine eindeutigen Angaben vorhanden.
- 4 Ladina empfohlen bis im Januar zu lagern. Danach kann Schalenbräune auftreten. MCP zeigt etwas bessere Resultate bezüglich Festigkeit und Säure und kann bei korrekter Anwendung das Auftreten von Schalenbräune leicht verzögern.

Lagerempfehlungen für diverse Apfelsorten:

4 bis 6°C:	Gravensteiner, Karmijn, Kidds Orange, Primerouge, Rtte Champagne, Reine des Reinettes, Ontario, Fiesta, Menznauer Jäger
3 bis 4°C:	Mcintosh, Jonathan, Reinette du Canada, Cox Orange
2 bis 4°C:	Jerseymac
2°C :	Berlepsch, Orange Suisse, Rose de Berne, Pomme Raisin, Gloster
0 bis 2°C:	Empire, Summerred, Rubinola
0°C :	Florina, Red Delicious, Starkrimson, Stayman, Winesap, Meran, Gruppe Starking, Spartan

ATMOSPHERE	Normale Atmosphäre (NA)		Kontrollierte Atmosphäre (CA)				
	T (°C)	RL (%)	T (°C)	RL (%)	CO ₂ (%)	O ₂ (%)	
GEMÜSE							
Zwiebeln	0 - 0,5	85-90	0 - 0,5	85-90	5	3	CA, nicht vor Nov. oder Dez.
Weisskohl	0 - 0,5	85-90	0 - 0,5	90-92	3	2-3	
Rotkohl	0 - 0,5	85-90	0 - 0,5	90-92	3	2-3	
Wirsingkohl	1	85-90	0 - 0,5	90-92	1 - 3	2 - 3	6 bis 8 Wochen, bei AL gut belüften
Blumenkohl	0 - 0,5	96-98	0 - 0,5	95-97	3	3	
Chinakohl	0 - 4	90-92	0 - 0,5	90-97	4	2	CA, bis im März
Knollensellerie	0 - 2	90-95	Nicht empfohlen				
Karotten	0 - 0,5	90-92					
Randen	0 - 6	90-95					

Impressum

Herausgeber:	Agroscope
Informationen:	severine.gabioud@agroscope.admin.ch andreas.buehlmann@agroscope.admin.ch
Redaktion:	Séverine Gabioud Rebeaud, Andreas Bühlmann
Copyright:	© Agroscope 2020