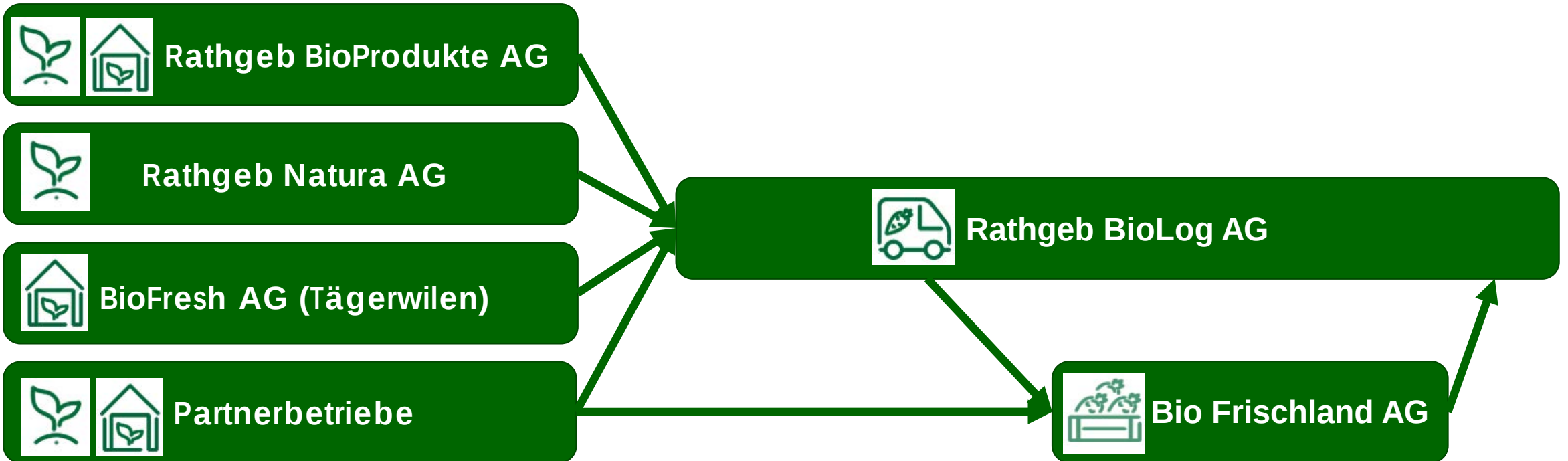


Lagerung von Gemüse

Thomas Keller



Betriebsorganisation



 Freiland
 Gewächs

Sortiment im Sommer (Juli)



ca. 70 verschiedene
Gemüse und Beeren

Sortiment im Winter (Januar)



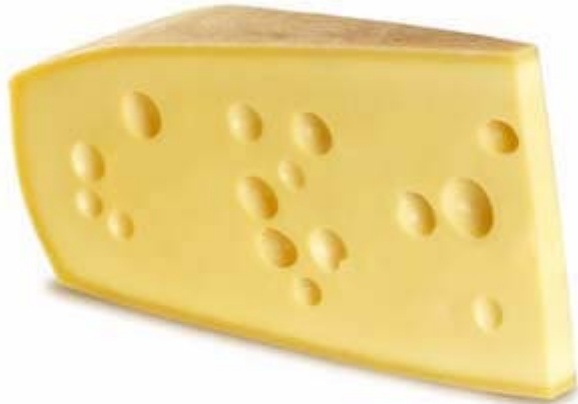
Ca. 30 Gemüse

Ziel der Lagerung

- Produktqualität so gut wie möglich halten
 - Geringer Gewichtsverlust
 - Effizient (Kosten, Energie, Transportwege)
- *So dass wir die Konsumente so lange wie möglich mit knackigem Gemüse aus der Region bedienen können*

Ziel der Lagerung

Nur wenige Lebensmittel werden am Lager besser...



Vom Feld ins Lager (Rübli)

- Regelmässige Feldkontrolle
- Erntetermin bestimmen
- Nicht zu trocken ernten
 - Etwas anhaftende Erde gehört dazu
- Nicht bei zu grosser Hitze ernten
 - Ev nur in den frühen Morgenstunden
- Noch am selben Tag in den Kühlraum
 - Vom Feld ins Lager...

Impressionen Ernte

Bilder

Langzeitlagerung (Rübli)

- Raumtemperatur auf -0.3°C
 - Mit Plastik noch etwas Kühler
- Genügend Luftvolumen über den Kisten
- Wenn ohne Plastik gelagert wird, Raumfeuchte auf 99%
 - Achtung Sensoren funktionieren bei 0°C nicht!
 - Regelmässige Befeuchtung (1x pro Stunde)
- Frischluftzufuhr gewährleisten
- Regelmässige Lagerkontrollen

Impressionen Einlagern

Bilder

Langzeitlagerung (Kartoffeln)

- Einlagerung bei ca 14°C
- Nach Abschluss der Ernte Temperaturabsenkung auf 3.7°C bis 4°C (Speisekartoffeln)
- Raum befeuchten auf ca 90%
- Frischluftzufuhr gewährleisten
- Kartoffeln für die „rote-Linie“ auf 7-8°C lagern
- Keimverhütung nur wenn nötig...

Langzeitlagerung (Zwiebeln)

- Zwiebeln technisch trocknen
 - LUFT LUFT LUFT LUFT LUFT
 - Ev heizen
- Im November Temperatur langsam auf -0.5°C senken
- Regelmässige Luftzirkulation
- Ab März ev Ethylen begeben
 - Lagerung bis Juni möglich

Impressionen Lagerzelle / Technik

Bilder

Technische Anforderungen

- Kühlraum ausreichend isolieren
- Genügend grosse Verdampferoberfläche
- Kälteleistung nicht zu knapp bemessen
- Bei Temperatur unter 2°C Abtauheizung (inkl. Wanne)
- Genügend Abstand zu den Wänden und zwischen den Kisten für eine gute Luftzirkulation
- Befeuchtung
- Frischluftzufuhr

Impressionen Waschen / Aufbereiten

Bilder

Fazit

- Vorsicht beim einlagern von qualitativ schlechter Ware
 - Das Lager ist kein SPITAL

Lagern braucht:

- Beobachtungssinn
- Flair für Technik und Produkt
- Flexibles Handeln
- Erfahrung
- Risikobereitschaft

Knackig, gesund, bio...logisch

