

Gemüselagerung im Überblick

Winterlagerung			
wo	welche Gemüse	wie	zu beachten
Keller	Alle Wurzelgemüse wie Spätmöhren, Bete, Winterrettich, Wurzelpetersilie. Wenn Wühlmäuse im Garten sind: auch Topinambur, Pastinake & Co.	Kiste mit Sand/Sägespänen	Frostfrei und so kalt wie möglich, Luftfeuchte idealerweise 85-95%. Ideal ist Stein- oder Lehmboden, ohne direkte Sonneneinstrahlung, für Luftaustausch sorgen. Nur ungewaschenes Gemüse einlagern, Außenhaut nicht verletzen. Beschädigtes Gemüse zuerst verzehren, regelmäßig Kontrolle auf Fäulnis.
	Sellerie, Kohlrabi, Wirsing, Weiß-, Rot- und Butterkohl, Steckrüben	Strunk mit Wurzeln in Erde/ Sand/Sägemehl einpflanzen	Sellerie und Kohlrabi trockener lagern. Bei Kohl wöchentlich die vergammelten Außenblätter entfernen.
	Chicoree-Pflanzen	in Sand/Erde	Ab Nov/Dez die Wurzelrüben mit 2-3 cm Blattansatz im Keller kalt lagern. Nach Bedarf zum Treiben in Eimer mit Sand/Erde oder 1/3 Wasser dunkel ins Warme stellen (15-20°C) (siehe Literatur: Infoblatt Chicoree).
	Chicoree-Pfeifen, Chinakohlkopf	einzelnen in Packpapier eingeschlagen	Lagerung fertiger Köpfe (ohne Wurzel), 4-6 Wochen haltbar.
	Kartoffeln	Schüttung/in luft-durchlässigen Kartoffelkisten	Bei Dunkelheit, 4-6°C und 90-95% Luftfeuchte bis 8 Monate lagerfähig. Ungewaschen einlagern, nicht mit Äpfeln und anderem Kernobst in einem Raum.
Wohnraum	Kürbis	auf Regal/ Kleiderschrank oder in Netzen /Tüchern aufgehängt	Nur ausgereifte Früchte einlagern. Bei Temperatur über 10°C bis zu 3 Monaten haltbar (Moschata bis zu 12 Monaten). Druckstellen vermeiden. Saugfähige weiche Unterlage; regelmäßig auf Gammel kontrollieren.
	unreife Tomaten und Paprika	warmer Ort	Vor dem ersten Frost die noch nicht ausgereiften Früchte, gern mit Kraut, reinholen und nachreifen lassen. Regelmäßig auf Fäulnis kontrollieren.
	als Pflanze überwintern: manche Chili (Capsicum annum) und kleinfrüchtige Paprikasorten, C. baccatum (z.B. Lemon Drop, Glockenpaprika, Rocoto manzano...), Andenbeere	Wintergarten/heller Raum	Problem: Läusebefall. Oberirdische Triebe sterben oft ab, aber neues Austreiben aus Wurzel. Vorteil: frühere Fruchtreife als bei neu angezogenen Pflanzen.
Dachboden	Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch	aufhängen/luftig ausbreiten	Dunkel, niedrige Luftfeuchtigkeit. Bei Frost nicht bewegen!

Draußen	Herbstrüben, Winterporree, Grünkohl, Rosenkohl, Spinat, Feldsalat, Postelein, Winterzwiebeln, Mangold, Schwarzwurzel, Pastinake, Haferwurz, Speiseklette, Süßdolde, Topinambur, Meerrettich, Rapunzelglockenblume	auf dem Gartenbeet	Mäuseproblematik. Die Ernte ist bei Frost schwierig, daher am besten in frostfreier Phase ernten und kühl zwischenlagern. Hilfsmittel: Mulch, Anhäufeln, Vlies (Abdeckung bei Temperaturen tiefer als -10°C).
	Brokkoli, Kohlrabi, Rettich, Winterendivie, Radicchio	im kalten Kasten/ Foliengewächshaus	Brauchen Schutz vor Wind und Feuchtigkeit.
	Möhre, Kohlrabi, Steckrübe, rote Bete, Kohl, Pastinake, Chinakohl	Erdmiete	Vorteil: Frische. Gegen Nagetiere sichern, z.B. mit Drahtgeflecht oder Waschmaschinentrommel. Darf nicht zu feucht sein.
Konservierung	Kohl, Paprika, Gurken, Bohnen, Maiskolben, Knoblauch, Möhren, Brokkoli, Kürbis...	Milchsäuregärung	In Gärtöpfen mit Wasserrand, siehe auch Literatur unten.
	Alle Gemüse außer Salate	Einkochen	In Einmachgläsern oder Twist off-Gläsern, unterschiedliche Kochzeiten (30-90 Min.) je nach Gemüse, siehe Literatur.
	Alle Gemüse außer Salate	(Einfrieren)	Nachteil: sehr hoher Energieverbrauch. Vor dem Einfrieren kurz blanchieren.
	z.B. Tomaten, Zucchini, rote Bete, Möhren, Kohlblätter	Dörren	Zum Energiesparen Solartrockner, Ofenwärme nutzen. Optimale Trockentemperatur ab 40°C. Vor allem Tomaten sollten zügig getrocknet werden (bis 60°C), sonst neigen sie zu Hefenbildung.
	z.B. Trockenbohnen, Trockenerbsen, Mais, Lupinen, Soja, Chili (zur Pulverherstellung)	Lufttrocknen (Wohnraum, Dachboden, draußen)	Keine direkte Sonneneinstrahlung, längere Feuchtigkeitsphasen vermeiden.

kurzfristige Lagerung

Küche	Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	Zimmertemperatur	Tomaten verlieren unter 12°C an Geschmack, daher nicht in den Kühlschrank. Zwiebeln und Knoblauch luftig oder in offenem Tontopf aufbewahren.
Kühlschrank, Speisekammer	alle Gemüse außer Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	kühl	Bei Kohlrabi, Radieschen, Möhren und Rhabarber Laub entfernen. Leicht welkende Gemüse (Radieschen, Salat, Meerrettich, Topinambur,..) in ein feuchtes Tuch einschlagen.

Quellen und weiterführende Literatur:

C. Lorenz-Ladener (Hrsg.), 2010: Trocknen & Dörren mit der Sonne
 Erika und Renato, 1977, Packpapier-Verlag: Haltbarmach-Almanach
 Wolfgang Palme, 2016: Frisches Gemüse im Winter ernten

Terre Vivante (Hrsg.), 2011: Natürlich konservieren
 C. Lorenz-Ladener, 1990: Naturkeller
 Q. Wember: Dreschflegel-Informationenblatt Anbau und Treiberei von Chicoree
 Ludwig Watschong, S&T 2008: Winterlagerung von Gemüse