

Empfehlungen für die Obstlagerung 2023

Autoren: Séverine Gabioud Rebeaud, Andreas Bühlmann

August 2023

ATMOSPHERE		Normale Atmosphäre (NA)		Kontrollierte Atmosphäre (CA)				Bemerkungen
Sorten	MCP1	T (°C)	RL (%)	T (°C)	RL (%)	CO ₂ (%)	O ₂ (%)	
ÄPFEL								
Arlet	J	3	90-92	3-4	92	2	1	CA verhindert Fettigkeit
Bonita	J	1.5 – 2	92	1.5 – 2.5	92	1.5-2	1-1.5	Aufgrund weichwerden CA/ MCP/ DCA
Boskoop	N	4	90-92	4	92	2-3	2-3	Kälteempfindlich
Braeburn	N	0,5	90-92	0,5 - 1	92	1	1,5	Lagerung bis April
Diwa® / Milwa	N	0 - 1	90-92	1	92	1,5-2	1	
Elstar	J	0	90-92	0,5	92	3	1	Unter CA bis März lagerbar
Gala	J	0	90-92	0,5	92	3	1	
Glockenapfel	NA	0-1	90-92	4	92	3	2-3	Kälteempfindlich
Golden Delicious	J	1	92-94	2	92-94	3	1	
Granny Smith	J	0	90-92	0,5	92	2	1	
Idared	J	3-4	90-92	4	90-92	1,5	1	
Jazz® / Scifresh	N	3-3,5	90-92	3-3,5	90-92	2,5	1	
Jonagold	J	0	90-92	2	92	3	1	
Kanzi® / Nicoter	J	3	90-92	3	90-92	1	1	
Ladina ²	J ⁴	1	92-94	1	92-94	0,5	1	
Maigold	J	2	88-90	3	90-92	3	2	Kälteempfindlich
Mairac® / La Flamboyante	J	2-3	90-92	2-3	90-92	1,5	1	
Natyra	NA	1-2	92-94	1-3	92-94	2-3	1-1,5	Biosorte
Pink Lady® / Cripps Pink	J	3,5-4	90-92	3,5 - 4	90-92	3	1	
Pinova	J	1	92-94	2	92-94	3	1	
RubINETTE	J	0-1	92-94	2-3	92-94	1,5	1,5	
Rustica	NA	3	92	3	92	1,5	1,5	Biosorte
Topaz	J	1	92-94	1	92-94	1,5	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® ³	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	0.0-0.5	3	Verzögerte CA-Lagerung, 28 d
Gute Louise	-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2	
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 **MCP-Anwendung:** J = empfohlen; N = nicht empfohlen (negative Auswirkungen oder keine qualitativen Vorteile); NA = nicht relevant da Biosorte oder nicht getestet
- ² Ladina empfohlen bis im Januar zu lagern. Danach kann Schalenbräune auftreten. MCP/ DCA zeigen etwas bessere Resultate bezüglich Festigkeit und Säure und können bei korrekter Anwendung das Auftreten von Schalenbräune leicht verzögern.
- ³ Durch die vollständige Adsorption von CO₂ kann das Risiko von CA-bedingten Krankheiten stark eingeschränkt werden.

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	
Blumenkohl	0 - 0,5	96-98	0 - 0,5	95-97	3	3	6 bis 8 Wochen, bei AL gut belüftet
Chinakohl	0 - 4	90-92	0 - 0,5	90-97	4	2	CA, bis im März
Knollensellerie	0 - 2	90-95					
Karotten	0 - 0,5	90-92	Nicht empfohlen				
Randen	0 - 6	90-95					

Impressum

Herausgeber Agroscope, Schweiz, www.agroscope.ch

Auskünfte severine.gabioud@agroscope.admin.ch
andreas.buehlmann@agroscope.admin.ch

Redaktion Séverine Gabioud Rebeaud, Andreas Bühlmann

Copyright © Agroscope 2023

Haftungsausschluss

Agroscope schliesst jede Haftung im Zusammenhang mit der Umsetzung der hier aufgeführten Informationen aus. Die aktuelle Schweizer Rechtsprechung ist anwendbar.