

Lagerung von Obst

Temperatur: Die optimale Temperatur, die man bei der Lagerung von Äpfeln anstrebt – und die keinesfalls dauerhaft unterschritten werden soll – liegt bei 2°C bis 3°C. Birnen vertragen etwas tiefere Temperaturen (1°C). Frostschäden treten ab -2°C auf. Je höher die Temperatur, desto schneller laufen die Reifeprozesse ab und umso kürzer ist die mögliche Lagerzeit. Bei Temperaturen über 10°C nimmt die Lagerfähigkeit rapide ab.

Luftfeuchtigkeit: Die Luftfeuchtigkeit sollte hoch sein, möglichst bei 80 – 90%. Aber Achtung – hohe Luftfeuchtigkeit und hohe Temperaturen sind eine fäulniserregende Kombination! Ein kühler, trockener Raum ist einem feuchten, warmen Keller vorzuziehen. Bei zu hoher Luftfeuchtigkeit hilft Lüften oder ein Luftentfeuchter. Günstige Lagerbedingungen bieten oft Keller mit Lehm Boden. Lehm wirkt feuchtigkeitsausgleichend und kann überschüssige Luftfeuchtigkeit aufnehmen und bei Bedarf wieder abgeben. Dieser Effekt kann auch durch Lehmverputz erzeugt werden, oder wenn der Boden mit unglasierten Lehmziegel ausgelegt wird.

Die Obst & Baum Obstlagerkiste

Im Rahmen des Sparking Science Projektes Obst & Baum wurde von den SchülerInnen der NMS Krottendorf unter Anleitung von Jörg Hopfer-Karatzias eine Lagerkiste entwickelt.

Versuche ergaben, dass in dieser Kiste Äpfel sehr gut lagerfähig sind und auch vorübergehende Fröste sehr gut überstehen. Die Lagerkiste steht am besten geschützt vor Niederschlägen und direkter Sonne in einer Holzhütte, im Schuppen oder unter einem Vordach. Die Isolationschicht schützt vor Frost (-10 °C) und Wärme.

Die Lagerkiste kann mit der rückseitigen Bauanleitung leicht selbst gebaut werden.

Sparkling Science Projekt Obst & Baum



Bauanleitung von isolierten Obst-Lagerkisten

(von Jörg Hopfer-Karatzias)

Die Lagerkiste besteht aus drei Teilen. Dem Mantel, der Obstkiste und dem Deckel. Zwischen Mantel und Obstkiste wird das gewählte Isoliermaterial gestopft. Am Boden des Mantels befinden sich 4 Holzklötze, auf der die Obstkiste, Nach dem Verteilen des Isoliermaterials, angeschraubt wird. In alle vier Seitenwände werden Löcher gebohrt, um einen gewissen Luftaustausch zu gewährleisten. Ausgekleidet wird der Mantel von Innen mit Hasengitter (Sechseckgeflecht), damit sich keine Mäuse im Isoliermaterial einnisten können.

Materialiste:

Deckel

-
- OSB Platte 12 mm
- 2 starke Scharniere
- Sperrholzplatte 8 mm
- Rechteckleisten 30 x 50 mm

Obstkiste

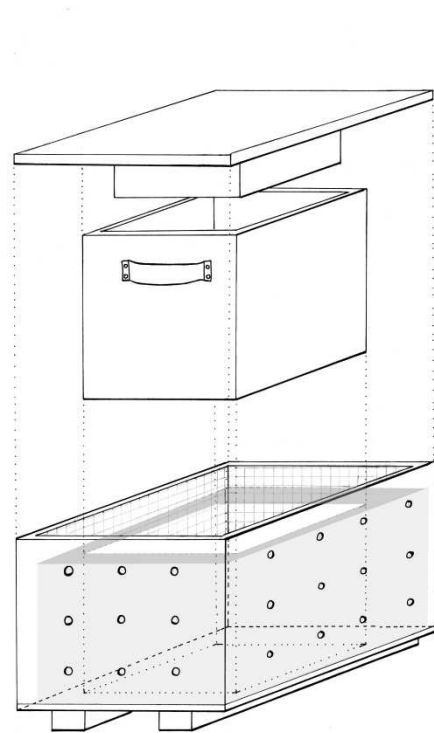
- Sperrholzplatte 8 mm
- Rechteckleisten 30 x 50 mm
- Hanfseil ca. 1 m für Griffe

Mantel

- OSB Platte 12 mm
- Rechteckleisten 30 x 50 mm
- Hasengitter
- 2 Holzstaffel
- 4 Holzklötze 10 x 10 mm

Isoliermaterial

- Heu, geschnittenes Stroh, Schafwolle
u.a.



© Katharina Heistingner

Die Rechteckleisten dienen der Verschraubung der jeweiligen Platten. Zur Fixierung des Hasengitters nimmt man am besten U-Haken (die allerdings schwer in die OSB Platten einzuschlagen sind). Der Deckel hat auf der Unterseite einen Isolieraufsatz, der ebenso mit dem gewünschten Isoliermaterial (z.B. Heu) gefüllt wird. Es ist darauf zu achten, dass der Isolieraufsatz möglichst genau in die Obstkiste passt. Die Obstkiste kann bis zu 40 cm mit Obst befüllt werden. Die restlichen 10 cm sind für den Isolieraufsatz.