



14. Februar 2018

## So geht's – Vorgereiftes Obst und Gemüse richtig lagern

**Anmoderationsvorschlag: Viele Obst- und Gemüsesorten können wir inzwischen das ganze Jahr im Supermarkt kaufen, vollkommen unabhängig von der Erntezeit. Wie funktioniert das und wie lagert man vorgereifte Lebensmittel optimal? Marco Chwalek hat sich bei einem Fachmann erkundigt.**

Sprecher: Avocados, Mangos oder Erdbeeren kommen zu dieser Jahreszeit von weit her und werden vorgereift transportiert. Was das genau bedeutet und wie der Reifungsprozess funktioniert, haben wir den TÜV SÜD-Lebensmittelexperten Dr. Andreas Daxenberger gefragt:

O-Ton Andreas Daxenberger: 21 Sekunden

„Manche Früchte produzieren das Gas Ethylen. Das Ethylen wiederum stimuliert den Reifungsprozess. Verschiedene Früchte wie Avocados, Kiwis, Pfirsiche erzeugen viel Ethylen. Das bedeutet, dass sie nach der Ernte weiterreifen. Dieses Obst wird nicht vollreif geerntet, sondern reift erst während des Transports oder der Lagerung.“

Sprecher: Da fragt man sich aber, wie schafft der Handel es, diese Lebensmittel punktgenau anzubieten und nicht matschig, steinhart oder überreif?

O-Ton Andreas Daxenberger: 19 Sekunden

„Durch die Reduktion von Sauerstoff während der Lagerung werden manche Früchte in künstlichen Tiefschlaf versetzt, zum Beispiel Äpfel. Bei Bananen ist es anders. Die werden einige Tage vor Verkauf aufgeweckt, durch Behandlung mit Ethylen, dadurch wird der Reifungsprozess in Gang gesetzt.“

Sprecher: Und dieses Obst und Gemüse kann man nach dem Kauf sofort verzehren. Aber wie lagert man die Lebensmittel, wenn man sie nicht sofort essen will?

O-Ton Andreas Daxenberger: 21 Sekunden

„Äpfel produzieren Ethylen. Deshalb sollten Äpfel nicht direkt neben Bananen gelagert werden, diese würden dann rasch überreif. Generell gilt: Vorgereifte Lebensmittel sollten möglichst schnell verzehrt werden und zu Hause nur kurz gelagert werden. Viele Früchte jedoch vertragen keine Kälte und erhalten ihren Geschmack besser außerhalb des Kühlschranks, zum Beispiel Tomaten.“

Abmoderationsvorschlag: Wenn wir diese TÜV SÜD-Tipps beherzigen, bleiben unsere Lebensmittel auch im Winter frisch und lecker.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter [www.tuev-sued.de/audio-pr](http://www.tuev-sued.de/audio-pr).

**Presse-Kontakt:**

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:carolin.eckert@tuev-sued.de">carolin.eckert@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 24.000 Mitarbeiter sorgen an mehr als 800 Standorten in über 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)