

So bleiben Ihre Äpfel auch im warmen Keller frisch

Wenn Sie auch zu jenen Gartenbesitzern zählen, die mehrere Obstbäume besitzen, werden Sie das Problem kennen: Man weiß bei der Ernte schon gar nicht mehr, was man mit den vielen Früchten anfangen soll.

Nicht alle haben die Möglichkeit, das Obst im kühlen Keller zu lagern, da meist im eigenen Keller die Temperaturen zu hoch sind. Ein warmer Keller lässt beispielsweise Äpfel rasch schrumpfen. Ein Trick hilft jedoch, um auch in solchen Kellern Äpfel zu lagern: Die Äpfel in einen Kunststoffbeutel füllen und erst nach drei Tagen verschnüren.



Dabei dürfen jedoch nicht mehr als 5 kg pro Säckchen verpackt werden. Mit einer Nadel sticht man dann kleine Löcher in die Folie, damit das entstehende Kohlendioxid entweichen kann. Achtung: Je mehr Löcher man sticht, desto kürzer ist die Lagerzeit.

Aus: [GARTEN+HAUS](#)