



Tipps für eine „glückliche“ Pflege & Aufbewahrung 😊

Wir freuen uns sehr, dass unser Hühnerstall mit Euch allen wächst und dass Ihr so neugierig auf unsere Produkte seid. Wir haben uns gedacht, dass wir Euch ein paar Tipps für die Pflege & Lagerung unserer Produkte geben, die sich auf den Zeitraum konzentriert, wenn sie bei Euch angekommen sind.

Wir hoffen, dass dieses Dokument für Euch nützlich sein wird, um den Genuss unserer frischen Produkte zu verlängern und mögliche Qualitätsprobleme im Zusammenhang mit der Lagerung zu vermeiden.

Trotz unserer sorgfältigen Auswahl vor dem Befüllen Eurer Kisten kann es vorkommen, dass einige Früchte den Transport nicht gut überstehen. Deshalb legen wir immer 4% mehr in die Kisten, um eventuelle Mängel sofort auszugleichen.

Inhalt

Tipps für eine „glückliche“ Pflege & Aufbewahrung	1
Allgemeiner Hinweis zu unseren Zitrusfrüchten.....	2
Blond- & (Halb)Blutorangen.....	2
Bitterorangen	4
Zitronen	5
Zedernfrucht / Cedri / süße Esszitrone	6
Kumquat.....	7
Klementinen	8
Tacle	9
Tangeli Nova & Winnola	10
Satsuma Miyagawa.....	11
Ciaculli Mandarinen & Ähnliches.....	12
Pampelmusen, rosa und gelb	13
Weitere Früchte.....	14
sizilianische Bananen.....	14
Feijoe / Guave.....	15
Kaktusfeige.....	16
Kiwi.....	17
Mango	18
Granatäpfel.....	19
Tafeltraube.....	20



Allgemeiner Hinweis zu unseren Zitrusfrüchten

Die Schale unserer Früchte ist unbehandelt und kann daher ohne Bedenken verwendet werden. Natürlich, nachdem ihr die Früchte abgewaschen habt, da wir dies im Lager nicht tun, um die Haltbarkeit nicht zu reduzieren.

Wir empfehlen Euch die Schalen der grünsten Früchte, da diese am meisten ätherische Öle aufweisen, dies werdet ihr beim Kochen und Backen riechen.

Blond- & (Halb)Blutorangen

<p>Kontrollen:</p>	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 2 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen. Nach intensiver Kontrolle in den ersten Tagen stabilisiert sich die Situation und die Orangen halten deutlich besser.</p>
<p>Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:</p> <p><i>Blutorangen</i></p> <p><i>Blondorangen</i></p>	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen, belüfteten Ort erfolgen, der weder zu feucht noch zu trocken ist. Die Aufbewahrung von Orangen an einem warmen, nicht belüfteten Ort kann ihre Haltbarkeit verkürzen. Eine Aufbewahrung im Kühlschrank ist möglich.</p> <p>Alle Orangen können im Freien an einem schattigen Platz aufbewahrt werden, wichtig ist, dass die Temperaturen nicht unter 2°C fallen oder über 10°C steigen.</p> <p>Am besten ist es, die Orangen aus der Kiste zu nehmen und nicht übereinander zu stapeln, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden. Verwendet keine Plastiksäcke, in denen die Früchte nicht atmen können.</p> <p><u>Blutorangen</u> reagieren am empfindlichsten auf hohe Temperaturen, da sich die Pigmente zersetzen können, was zu einem unangenehmen "Stinkwanzen"-Geschmack führen kann. 8-10° C werden empfohlen, aber sie vertragen auch Temperaturen bis zu 2° C. Eine Lagerung im Kühlschrank ist möglich.</p> <p><u>Blonde Orangen</u> sind weniger empfindlich und können auch außerhalb des Kühlschranks gelagert werden.</p>



Haltbarkeit bei guter Lagerung:	gute Haltbarkeit, mehrere Wochen
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.
Hinweise / Tipps: <i>Blutorangen</i>	Die Farbe der Schale von Blondorangen hat nicht unbedingt etwas mit dem Reifegrad der Frucht zu tun. (Grüne Früchte sind oft innerlich reif.) Für die Färbung ist kaltes Wetter im Herbst erforderlich, welches in letzter Zeit auf sich warten lässt.
<i>Blondorangen</i>	Die Schale von Blutorangen neigt zu einer rötlichen Färbung.

Wir möchten an dieser Stelle noch einmal darauf hinweisen, dass sich das Konsortium entschieden hat, alle Orangen, unabhängig von ihrer Größe, in die Kisten zu geben. Ihr werdet daher Orangen unterschiedlicher Durchmesser in ein und derselben Kiste finden. Dies tun wir, um unsere Landwirtinnen und Landwirte zu unterstützen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Außerdem sind die kleinen und dünnhäutigen Orangen oft die süßesten und saftigsten. Wir an Eurer Stelle würden sie uns nicht entgehen lassen. 😊



Bitterorangen

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie wöchentlich zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen, belüfteten Ort erfolgen, der weder zu feucht noch zu trocken ist. Die Aufbewahrung von Orangen an einem warmen, nicht belüfteten Ort kann ihre Haltbarkeit verkürzen. Eine Aufbewahrung im Kühlschrank ist möglich.</p> <p>Alle Orangen können im Freien an einem schattigen Platz aufbewahrt werden, wichtig ist, dass die Temperaturen nicht unter 2°C fallen oder über 10°C steigen.</p> <p>Im Gegensatz zu anderen Orangen gehören sie zu den lagerfähigsten und widerstandsfähigsten Zitrusfrüchten; besondere Vorsichtsmaßnahmen sind nicht erforderlich.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>gute Haltbarkeit, 3-4 Wochen</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Bitterorangen sind nicht für den direkten Verzehr geeignet. Die ganze Frucht wird im Allgemeinen zur Herstellung von Konfitüren und kandierten Früchten verwendet, während die Schale zur Herstellung von Likören verwendet wird und auch in vielen Kräutertees enthalten ist.</p>



Zitronen

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 5 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen Ort erfolgen, der nicht zu trocken ist, da sonst das Risiko besteht, dass die Früchte schnell austrocknen.</p> <p>Sie können in denselben Kisten aufbewahrt werden, in denen sie angeliefert wurden. Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p> <p>Sie reagieren viel empfindlicher auf niedrige Temperaturen als Orangen und Mandarinen und sollten nicht unter 10° gelagert werden. Sie sollten bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank im Gemüsefach aufbewahrt werden.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>gute Haltbarkeit von einigen Monaten, eventuell einige im Kühlschrank (Gemüsefach) aufbewahren, um sie länger haltbar zu machen</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Wenn Ihr härtere Zitronen erhalten habt (z. B. Verdelli), könnt Ihr diese auch der Länge nach aufschneiden, damit sie sich besser auspressen lassen.</p>



Zedernfrucht / Cedri / süße Esszitrone

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 5 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen, trockenen und belüfteten Ort erfolgen. Der Kühlschrank ist nach Möglichkeit zu vermeiden.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p> <p>Sie reagieren viel empfindlicher auf niedrige Temperaturen als Orangen und Mandarinen und sollten nicht unter 10° gelagert werden. Sie sollten bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	1-2 Wochen nach Ankunft
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.
Hinweise / Tipps:	Sie wird nicht zu Saft verarbeitet, sondern zu Carpaccio, Salat oder ähnlichem. Der weiße Teil (Albedo) wird zusammen mit dem saftigen gelben Fruchtfleisch gegessen, die Schale kann für kandierte Früchte verwendet werden.



Kumquat

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 2 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen Ort (6 - 8° C) erfolgen, der weder zu feucht noch zu trocken ist, etwa in einer Garage oder einem Keller.</p> <p>Wenn man Kumquats an einem warmen und feuchten Ort aufbewahrt, verkürzt sich ihre Haltbarkeit drastisch.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>gut 2-3 Wochen, aber wir raten, sie so frisch wie möglich zu verzehren, da sie sonst ihre Knackigkeit verlieren; man kann sie im Kühlschrank (Gemüsefach) in einer Papiertüte aufbewahren</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Einige unserer MitgliederInnen ernten die Kumquat mit einem Teil des Stiels, andere nicht, also achtet bitte darauf, ihn zu entfernen, wenn ihr die Kumquat in einem Stück esst.</p>



Klementinen

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie jeden Tag zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen. Klementinen sind sehr empfindliche Früchte.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen, trockenen Ort erfolgen, am besten in einer Papiertüte im Kühlschrank (5-6 °C). Sie sind relativ tolerant gegenüber niedrigen Temperaturen.</p> <p>Wenn man Klementinen an einem warmen, feuchten Ort aufbewahrt, verkürzt sich ihre Haltbarkeit drastisch.</p> <p>Am besten nimmt man die Früchte aus der Kiste und stapelt sie nicht übereinander, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden; so können sie auch besser abtrocknen und eine spätere Fäulnis lässt sich vermeiden, wenn sie vom Regen durchnässt wurden.</p> <p>Keine Plastiktüten verwenden, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>Klementinen sind besonders empfindliche Früchte. Bei idealer Lagerung halten sie nach Ankunft bei Euch bis zu 2 Wochen. Im Gegensatz zu Orangen & Zitronen ist eine Vorratshaltung daher nicht sinnvoll.</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Die Farbe der Schale hat nicht unbedingt etwas mit dem Reifegrad der Frucht zu tun. (Grüne Früchte sind oft innerlich reif.) Für die Färbung ist kaltes Wetter im Herbst erforderlich, welches in letzter Zeit auf sich warten lässt.</p>



Tacle

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 2 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem kühlen, trockenen Ort erfolgen, am besten in einer Papiertüte im Kühlschrank (5-6 °C). Sie sind relativ tolerant gegenüber niedrigen Temperaturen.</p> <p>Die Aufbewahrung von Tacles an einem warmen, feuchten Ort verkürzt ihre Haltbarkeit drastisch.</p> <p>Am besten nimmt man die Früchte aus der Kiste und stapelt sie nicht übereinander, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>Tacle sind empfindliche Früchte, bei idealer Lagerung halten sie nach Ankunft bei Euch bis zu 2 Wochen. Im Gegensatz zu Orangen & Zitronen ist eine Vorratshaltung daher nicht sinnvoll.</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Die Tacle ist eine Kreuzung zwischen Tarocco und Clementine. Die Frucht selbst ist recht widerstandsfähig, aber der Baum hat Dornen, die die Frucht im Wind beschädigen können und sie weniger widerstandsfähig machen.</p>



Tangeli Nova & Winnola

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 3 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Sie sind sehr robuste Früchte. Sie sollten an einem kühlen, belüfteten Ort gelagert werden, weder zu nass noch zu trocken. Sie können auch im Kühlschrank aufbewahrt werden, wichtig ist nur, dass die Temperatur nicht unter 4 °C fällt.</p> <p>Am besten nimmt man die Früchte aus der Kiste und stapelt sie nicht übereinander, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>gute Haltbarkeit, ca. 3-4 Wochen</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Wir haben diese beiden Früchte in einer Gruppe zusammengefasst, weil sie zwar gleich gelagert, aber zu zwei verschiedenen Zeitpunkten in der Saison geerntet werden.</p>



Satsuma Miyagawa

<p>Kontrollen:</p>	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie täglich zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
<p>Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:</p>	<p>Sie müssen an einem trockenen, kühlen Ort gelagert werden, am besten in einer Papiertüte im Kühlschrank (5-6 °C). Sie sind relativ tolerant gegenüber niedrigen Temperaturen.</p> <p>Wenn man die Satsuma an einem warmen, feuchten Ort aufbewahrt, verkürzt sich ihre Haltbarkeit drastisch.</p> <p>Am besten nimmt man die Früchte aus der Kiste und stapelt sie nicht übereinander, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
<p>Haltbarkeit bei guter Lagerung:</p>	<p>Satsumas werden in der warmen Jahreszeit geerntet und sind besonders empfindlich, aber wenn sie richtig gelagert werden, halten sie sich bis zu zwei Wochen, wenn sie zu Hause ankommen.</p> <p>Im Gegensatz zu Orangen und Zitronen lassen sie sich nicht auf Vorrat lagern.</p>
<p>Reift die Frucht nach der Ernte nach?</p>	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
<p>Hinweise / Tipps:</p>	<p>Die Besonderheit der Satsuma-Mandarine besteht darin, dass sie als frühe Frucht in der Regel verwendet wird, wenn die Schale noch grün ist, während das Fruchtfleisch im Inneren fast immer kernlos, saftreich und von schöner oranger Farbe ist. Sie hat eine dünne Schale. Wenn man sie in den Kühlschrank legt, kann sich die Schale etwas verfärben, aber das ändert nichts am Geschmack der Frucht.</p>



Ciaculli Mandarinen & Ähnliches

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 2 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Sie müssen an einem trockenen, kühlen Ort gelagert werden. Sie sind relativ kältetolerant, eine Lagerung im Kühlschrank bei etwa 5-6 °C wird empfohlen.</p> <p>Werden Mandarinen an einem warmen und feuchten Ort aufbewahrt, verkürzt sich ihre Haltbarkeit drastisch.</p> <p>Am besten nimmt man die Früchte aus der Kiste und stapelt sie nicht übereinander, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>Ciaculli-Mandarinen sind etwas härter als Klementinen, sie sind kompakt, saftig und haben einen intensiven Geschmack; sie können sich einige Wochen nach der Ankunft halten.</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.</p>
Hinweise / Tipps:	



Pampelmusen, rosa und gelb

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie wöchentlich zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Die Lagerung sollte an einem trockenen, kühlen Ort erfolgen. Nicht zu niedrigen Temperaturen aussetzen; aufgrund ihrer Robustheit können sie auch in Innenräumen und in der Garage aufbewahrt werden.</p> <p>Am besten nimmt man die Früchte aus der Kiste und stapelt sie nicht übereinander, um Druck oder Quetschungen zu vermeiden.</p> <p>Vermeidet Plastiktüten, in denen die Früchte nicht atmen können.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	bei Zimmertemperatur circa zwei Wochen, im Kühlschrank bis zu einem Monat
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.
Hinweise / Tipps:	



Weitere Früchte

sizilianische Bananen

Kontrollen:	Sie sollten täglich kontrolliert werden und man sollte den Reifegrad nicht aus den Augen verlieren, da sie in kurzer Zeit von kaum gelb (=noch nicht reif) zu dunkelgelb mit Flecken (=genussreif) wechseln können.
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Wir versenden unsere Bananen in der Regel noch grün, damit Ihr mit dem Reifegrad haushalten könnt. Wir empfehlen, die Bananen nach ihrem Reifegrad und der Anzahl, die ihr jeweils verbrauchen wollt, zu trennen.</p> <p>Die <u>grüneren</u> Bananen sollten, wenn sie schnell verzehrt werden sollen, bei Zimmertemperatur (ca. 20° C) z. B. mit Äpfeln aufbewahrt werden, vorzugsweise in einer Tüte, was die Reifung erleichtert.</p> <p>Die <u>gelben</u> Bananen sollten ohne Tüte an einem kühlen, nicht sonnigen Ort aufbewahrt werden, um die Reifung nicht zu sehr zu beschleunigen.</p> <p>Die Bananen, die beginnen, <u>braune Flecken</u> aufzuweisen und nicht mehr ganz so hübsch aussehen, sollten gekühlt und innerhalb weniger Tage verzehrt werden.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	Ca. 10 Tage ab dem Zeitpunkt ab dem die Reifung beginnt
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	Ja. Bei Raumtemperatur lagern, um die Reifung zu begünstigen.
Hinweise / Tipps:	



Feijoe / Guave

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können.</p> <p>Wenn die erste Kontrolle gut durchgeführt wurde, sind weitere Kontrollen nicht erforderlich.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>Es wird empfohlen, die reifen Früchte im Kühlschrank zu lagern, die anderen bei Zimmertemperatur, um die Reifung zu erleichtern.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	<p>nach einigen Tagen der Reifung bei Raumtemperatur, können sie unter den richtigen Bedingungen etwa eine Woche lang halten</p>
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	<p>Ja. Bei Raumtemperatur lagern, um die Reifung zu begünstigen.</p>
Hinweise / Tipps:	<p>Die Feijoe / Guaven fallen spontan vom Baum, wenn sie reif sind. Wir pflücken sie einige Tage vor ihrer vollen Reife, da diese Früchte nachreifen.</p> <p>Zudem handelt es sich um sehr empfindliche Früchte (anfällig für Insektenbefall bereits an der Pflanze), so dass diejenigen, die möglicherweise übermäßig gereift sind oder der Auslese entgangen sind, weggeworfen werden sollten, da sie verfaulen und die gesunden Früchte beeinträchtigen könnten.</p> <p>Feijoe, einmal geschält, oxidiert leicht, so dass man sie sofort verzehren oder Zitronensaft auf die zu konservierenden Teile geben sollte.</p>



Kaktusfeige

Kontrollen:	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können. Achtet auf dunkle Stellen, an denen die Frucht von der Fliege beschädigt worden sein könnte.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie täglich zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	Die Lagerung sollte im Kühlschrank , im Gemüsefach (6-7° C), in einer Papiertüte (auch wegen der Stacheln) oder in einem Behälter erfolgen.
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	einige Wochen
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	nein
Hinweise / Tipps:	<p>Der Feigenkaktus ist eine Frucht mit Stacheln und Kernen. Die Kerne sind essbar, sollten aber nicht gekaut werden.</p> <p>Die meisten Stacheln werden vor der Ernte entfernt, aber einige Stacheln können noch an der Frucht verbleiben. Es wird empfohlen, die Früchte unter fließendem Wasser und mit Handschuhen zu schälen.</p> <p>Ein Video mit Tipps zur Handhabung findet ihr hier: https://www.legallinefelici.bio/de_DE/fico-d-india</p>



Kiwi

<p>Kontrollen:</p>	<p>Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können. Weiche Früchte sollten entfernt und umgehend verzehrt werden.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 3-4 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
<p>Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:</p>	<p>Um ein Austrocknen der Früchte zu vermeiden, muss die Lagerung unbedingt an einem kühlen, dunklen Ort mit nicht zu geringer Luftfeuchte erfolgen, z. B. in einem Keller oder einer Garage.</p> <p>Der Reifegrad lässt sich feststellen, indem man täglich prüft, ob die Schale weich ist.</p>
<p>Haltbarkeit bei guter Lagerung:</p>	<p>Bei einer Temperatur zwischen 6 und 12° C in einer nicht zu trockenen Umgebung können sie <u>Wochen bis Monate</u> halten, bei Zimmertemperatur reifen Kiwis in nicht weniger als 10 Tagen.</p> <p>Wenn man sie <u>lange lagern</u> möchte, ist es am besten, sie in Plastikbehältern oder -beuteln zwischen 2 und 6° C und entfernt von Äpfeln und anderen Früchten, die die Reife beschleunigen, aufzubewahren.</p> <p>In einer Papiertüte zusammen mit Äpfeln aufbewahrt, reifen sie <u>schnell</u> in 4-5 Tagen.</p>
<p>Reift die Frucht nach der Ernte nach?</p>	<p>ja, die Kiwi werden geerntet, wenn sie noch hart sind und reifen entsprechend nach</p>
<p>Hinweise / Tipps:</p>	



Mango

Kontrollen:	Bitte prüft die Kisten sofort nach der Ankunft auf beschädigte Früchte und entfernt diese umgehend, damit sie die anderen Früchte nicht anstecken können. Danach empfehlen wir, sie alle 3 Tage zu kontrollieren, bis sie ihre Reife erlangt haben.
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	Die Lagerung sollte im Kühlschrank (ca. 4-10°C) erfolgen, zu niedrige Temperaturen sind zu vermeiden. Reife Früchte erkennt man daran, dass sie weich werden (nicht matschig) und/oder eine teilweise rötlich-gelbe Farbe haben. Die Konsistenz ist mit der eines Pfirsichs vergleichbar.
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	reif im Kühlschrank bis zu drei Wochen
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	ja, wir verschicken sie noch leicht grünlich, damit sie bei Euch vor Ort nachreifen können
Hinweise / Tipps:	



Granatäpfel

Kontrollen:	<p>Granatäpfel sind recht robuste Früchte, die bei ihrer Ankunft keine besondere Aufmerksamkeit erfordern, außer einer kurzen Sichtprüfung. Wenn eine Frucht bereits Risse in der Schale hat, legt diese in das Kühlfach und verbraucht sie so schnell wie möglich.</p> <p>Wir empfehlen eine wöchentliche Kontrolle.</p>
Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:	<p>An einem kühlen Ort oder im Gemüsefach des Kühlschranks, möglichst unter 10° C.</p> <p>Die Lagerung bei Raumtemperatur oder im Freien wird nicht empfohlen.</p>
Haltbarkeit bei guter Lagerung:	ca. 1 Monat
Reift die Frucht nach der Ernte nach?	Nein. Die Lagerbedingungen beeinflussen nicht die Reifung, jedoch die Färbung und die Haltbarkeit.
Hinweise / Tipps:	<p>Einige Früchte können von innerer Fäulnis befallen sein, die zum Zeitpunkt des Versands nicht sichtbar ist.</p> <p>Die ersten Granatäpfel der Saison (tiefrot) sind meist säuerlicher und eher für Saft geeignet. Der ideale Entsafter wäre der Hebelentsafter.</p>



Tafeltraube

<p>Kontrollen:</p>	<p>Unmittelbar nach der Ankunft müssen alle Beeren, die nicht in einwandfreiem Zustand sind, aus der Traube entfernt werden.</p> <p>Danach empfehlen wir, sie alle 2 Tage zu kontrollieren, wobei beschädigte Früchte umgehend entfernt werden müssen.</p>
<p>Optimale Lagerbedingungen und -temperatur:</p>	<p>Es wird empfohlen, die Trauben im Kühlschrank zu lagern. Bei einer Temperatur von 1-4° C können sie <u>ca. eine Woche</u> aufbewahrt werden.</p> <p>Eine Lagerung in einer weniger kalten Umgebung, d.h. bei 6-12° C, ist ebenfalls möglich, aber die Haltbarkeit wird dadurch verkürzt.</p> <p>Die Lagerung bei Raumtemperatur oder im Freien wird nicht empfohlen.</p> <p>Eine Lagerung fern von reifebegünstigenden Früchten ist nicht notwendig.</p> <p>Feuchtigkeit ist für Trauben besonders schädlich.</p> <p>Sie können im Kühlschrank in einer Papiertüte aufbewahrt werden, getrennt von anderen Lebensmitteln: Weintrauben neigen dazu, viele Gerüche anderer Lebensmittel aufzunehmen.</p>
<p>Haltbarkeit bei guter Lagerung:</p>	<p>im Kühlschrank bis zu ca. einer Woche</p>
<p>Reift die Frucht nach der Ernte nach?</p>	<p>nein</p>
<p>Hinweise / Tipps:</p>	<p>Es ist ratsam, die Früchte erst zum Zeitpunkt des Verzehrs unter fließendem Wasser zu waschen. Ein vorheriges Waschen kann die Haltbarkeit reduzieren.</p>