Ernte im November

- ### Gemüse einlagern

  Das meiste, was im Garten geerntet wird, muss auch irgendwie gelagert werden, da nicht alles gleich verzehrt werden kann oder soll.

- ### Wie lagere ich richtig?

  - Das Einlagern beginnt mit der richtigen Ernte. Sie sollten an trockenen Tagen ernten, damit Sie nicht unnötig Erde und Feuchtigkeit ins Lager tragen.
  - Putzen Sie das Gemüse vor dem Einlagern indem Sie alle alten, welken Blätter und sonstige überflüssige oberirdische Pflanzenteile entfernen, und reinigen Sie es mit einer Bürste von anhaftender Erde. Gewaschen wird kein Gemüse vor dem Einlagern.
  - Schadhafte Pflanzen mit Wunden oder faulen stellen werden je nach Grad eingekocht oder anderweitig verarbeitet und haltbar gemacht (einfrieren, trocknen, etc.), verzehrt oder verkompostiert. Ins Lager kommt nur die gesunde, reife und unbeschädigte Ernte.
  - Die idealen Orte zum einlagern von Gemüse sind Erdmieten, kühle Keller, Frühbeetkästen und kalte Lagerräume im Haus.
  - Für die Lagerung von Gemüse sind Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt ideal, also 2 bis 6 Grad Celsius in der Regel und eine hohe Luftfeuchtigkeit von 85 bis 95%. Ausnahmen machen einige Gemüse Sorten wie z.B. Kartoffeln, die nicht unter 5°C fallen sollten und auch weniger feucht zu lagern sind, da sie unter 5°C aus stärke Zucker zu produzieren beginnen und dann nicht mehr schmecken oder faulen.

- ### Welche Sorten lassen sich besonders gut lagern?

Je nach Art von Gemüse ist die Lagerung einfacher oder schwieriger. Einfach zu lagern sind

- Weißkohl
- Porree
- Sellerie
- späte Sorten von Möhren bzw. Karotten
- Kartoffeln lassen sich ebenfalls gut lagern, wenngleich auch weniger kühl und feucht.