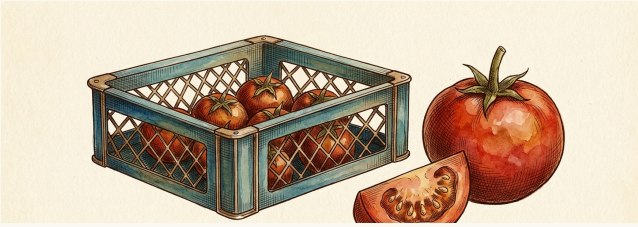
# Gemüse ernten, lagern und aufbereiten

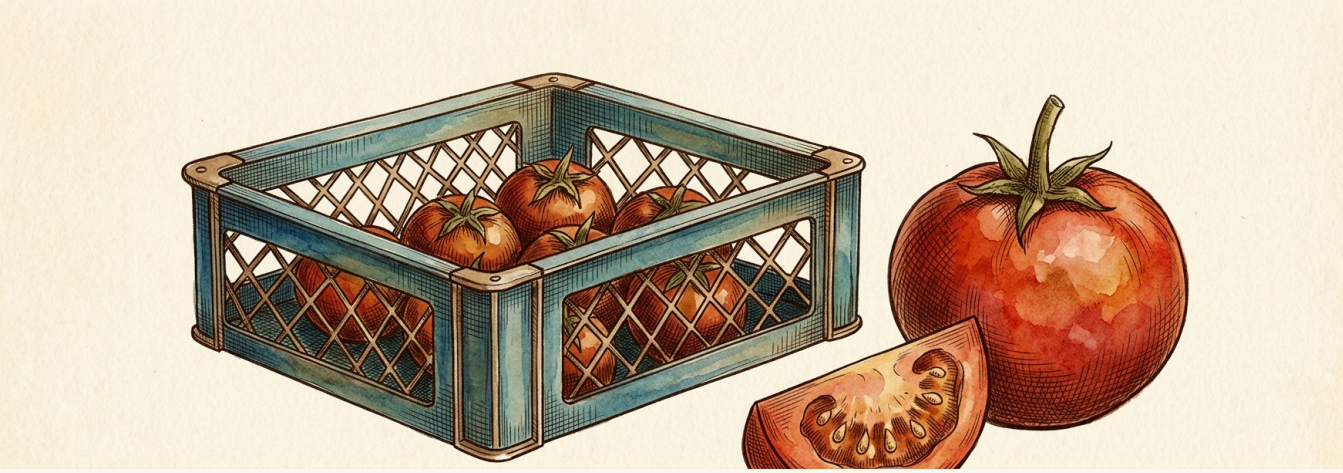
Reifekriterien, Ernte in kühlen Stunden mit den richtigen Handgriffen, Waschen, Abtropfen, Sortieren nach Größe und optimale Lagerung.



INHALTSVERZEICHNIS

1 Dieses Dokument soll Leitlinien für den Einsatz der besten Techniken bei der Ernte geben,
2 ERNTEN, KONSERVIEREN,
3 ERNTEN
4 Sie benötigen folgende Materialien:
5 SCHRITT 1: ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT UND MIT
6 DIE FARBE
7 ZU FRÜH
8 FRÜHMORGENS
9 SAUBERES WERKZEUG
10 Nach der Ernte: Sortieren Sie Ihre Produkte sofort – eine faule Frucht
11 SCHRITT 2: BEI BEDARF WASCHEN UND DESINFIZIEREN
12 Waschen Sie Ihr Gemüse mit sauberem Trinkwasser.
13 Reinigung
14 Um zu vermeiden, dass Gemüse auf schmutzigen Oberflächen lande
15 SCHRITT 3: EFFIZIENT LAGERN
16 KÜHLER ORT
17 ATE
18 BESCHÄDIGTE PRODUKTE ENTFERNEN
19 SCHRITT 4: BESCHÄDIGUNGSFREIER TRANSPORT
20 👎
21 Zum richtigen Zeitpunkt ernten, sauber sortieren, waschen und verpacken, dann schattig lagern und schnell transportieren: Das

# Dieses Dokument soll Leitlinien für den Einsatz der besten Techniken bei der Ernte geben,



## Dieses Dokument soll Leitlinien für den Einsatz der besten Techniken bei der Ernte geben,

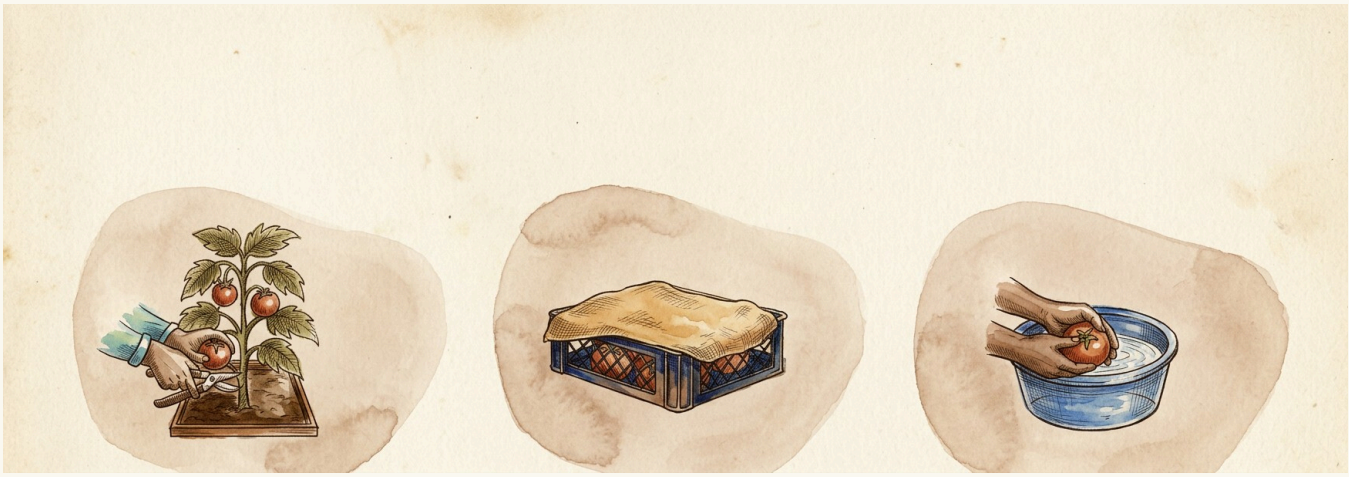
der Konservierung und der Verpackung von Produkten.

Diese Techniken ermöglichen es den Produkten, ihre volle Qualität zu bewahren.



## ERNTEN, KONSERVIEREN,

KONDITIONIEREN



## ERNTEN

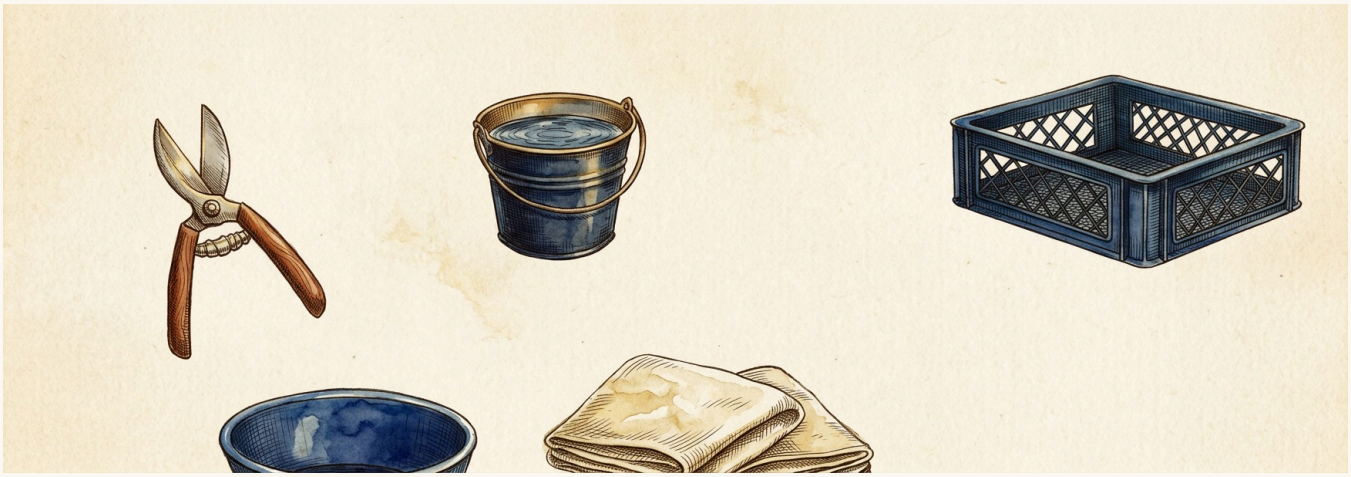
LAGERN VERPACKEN Bevor Sie beginnen, ist es wichtig, die drei Wörter, die Sie in diesem Modul häufig hören werden, genau zu verstehen:

**Ernten** bedeutet, Obst oder Gemüse zum richtigen Zeitpunkt zu pflücken, ohne es zu beschädigen.

**Lagern** bedeutet, die Produkte unter guten Bedingungen aufzubewahren, damit sie länger frisch bleiben.

**Verpacken** bedeutet, die Produkte zu waschen, zu sortieren und zu verpacken, um sie leicht verkaufen, transportieren oder lagern zu können.

## Sie benötigen folgende Materialien:



## Sie benötigen folgende Materialien:

- Gartenschere oder Schere je nach Kultur
- Eimer, Kisten oder Erntekörbe aus Plastik
- Regale zur Lagerung
- Waschschüsseln
- Tücher
- Etiketten



## SCHRITT 1: ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT UND MIT

DEN RICHTIGEN HANDGRIFFEN ERNTEN



## DIE FARBE

DIE FESTIGKEIT DER GERUCH / DER GESCHMACK Sie müssen ernten, wenn das Obst oder Gemüse reif ist.

Dazu müssen Sie mehrere Dinge beachten:

- **Die Farbe**: Sie ändert sich, wenn das Produkt reift.
- **Die Festigkeit**: Durch Berühren spüren Sie, ob die Frucht noch hart ist oder ob sie anfängt, weicher zu werden.
- **Der Geruch und manchmal der Geschmack**: Eine reife Frucht hat oft einen guten Geruch und einen guten Geschmack, wenn Sie sie probieren können.

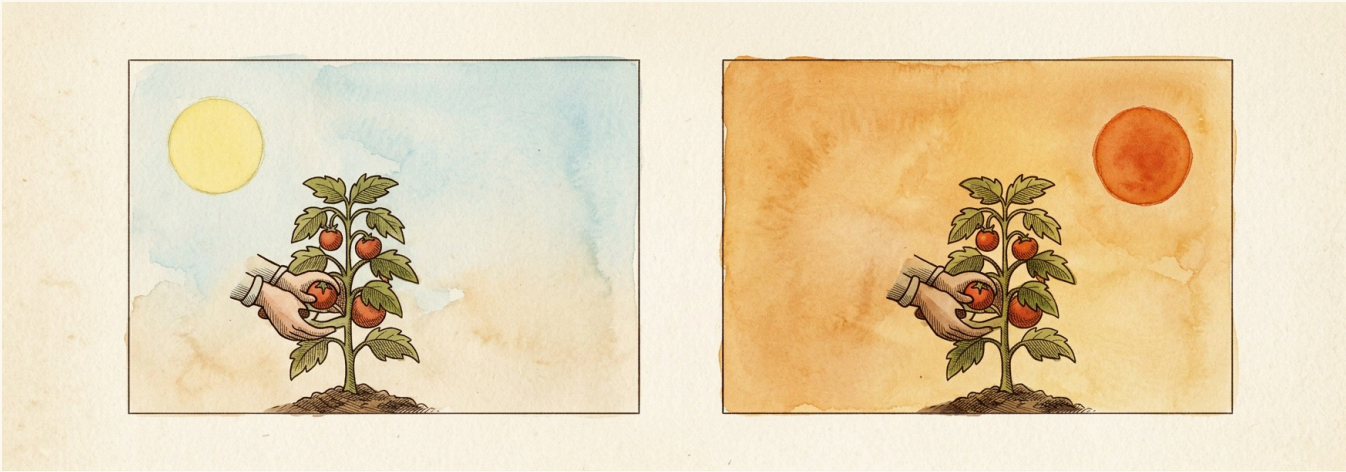


## ZU FRÜH

Wenn Sie **zu früh ernten**, ist das Produkt noch hart und geschmacklos.

Wenn Sie **zu spät ernten**, kann es beschädigt und schwer verkäuflich sein.

ZU SPÄT



## FRÜHMORGENS

Ernten Sie immer früh morgens oder am Ende des Tages: Es ist kühler.

Die Kühle hilft, die Ernte besser zu konservieren.

ENDE DES TAGES



## SAUBERES WERKZEUG

**SORGFÄLTIG SCHNEIDEN, SANFT ABLEGEN**

**JA**

Verwenden Sie Ihre Hände oder saubere, scharfe Werkzeuge: Gartenscheren, Scheren...

Schneiden oder lösen Sie das Gemüse vorsichtig ab.

Legen Sie es sanft in die Körbe oder Eimer, ohne es zu werfen.

Vermeiden Sie Stöße und Quetschungen.

Je sorgfältiger Sie ernten, desto länger halten Ihre Produkte.

👍 **NEIN** 👎



## Nach der Ernte: Sortieren Sie Ihre Produkte sofort – eine faule Frucht kann Schimmel auf andere übertragen

andere. Legen Sie beschädigte, fleckige oder überreife Früchte oder Gemüse beiseite, damit sie den Rest der Ernte nicht verderben.



## SCHRITT 2: BEI BEDARF WASCHEN UND DESINFIZIEREN

SCHRITT 2: BEI BEDARF WASCHEN UND DESINFIZIEREN

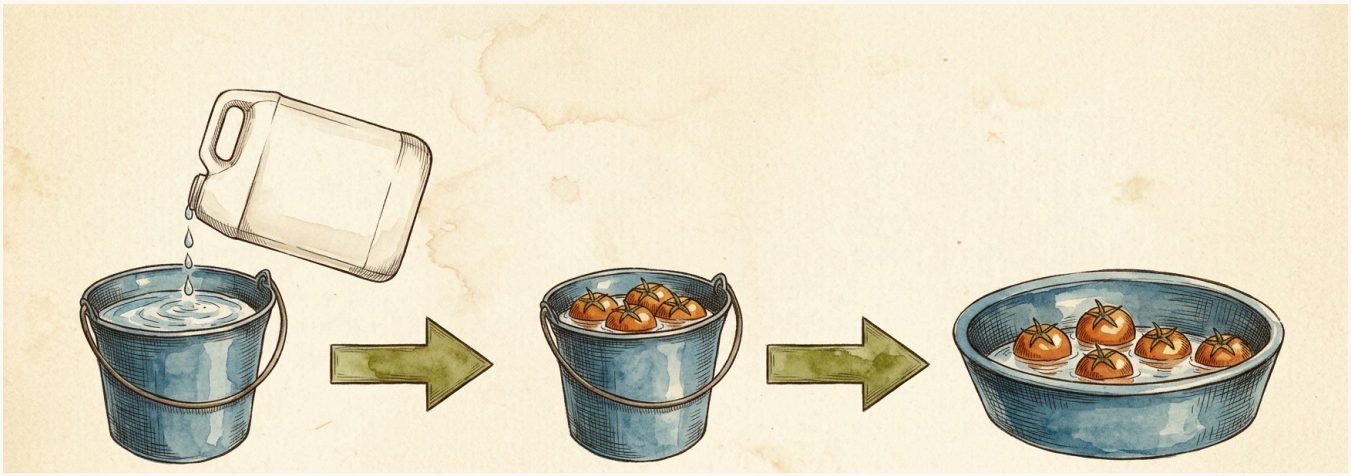
# Waschen Sie Ihr Gemüse mit sauberem Trinkwasser.



## Waschen Sie Ihr Gemüse mit sauberem Trinkwasser.

Verwenden Sie kein Wasser aus Kanälen oder Tümpeln: Es kann schmutzig sein und Krankheiten übertragen.

Reiben Sie Ihr Gemüse sanft, um es gut zu reinigen, ohne es zu beschädigen.



## Reinigung

Wenn Sie die Produkte verkaufen oder lagern, denken Sie daran, sie zu desinfizieren.

Verwenden Sie zum Beispiel ein paar Tropfen Lebensmittelbleichmittel in einem Eimer mit sauberem Wasser.

Spülen Sie anschließend mit sauberem Trinkwasser ab.



## Um zu vermeiden, dass Gemüse auf schmutzigen Oberflächen landet, richten Sie eine Reinigungsstation ein.

Verwenden Sie Wannen oder Eimer, um Schmutzwasser und sauberes Wasser zu trennen.

Bereiten Sie einen sauberen Tisch vor, um das gewaschene Gemüse abzulegen.



## SCHRITT 3: EFFIZIENT LAGERN

SCHRITT 3: EFFIZIENT LAGERN



## KÜHLER ORT

SAUBER Bereiten Sie einen guten Lagerort vor. Wählen Sie einen schattigen und kühlen Ort.

Fegen und waschen Sie den Bereich, bevor Sie ihn benutzen.

Schützen Sie den Ort vor Insekten, Tieren und Nagetieren.

SCHÄDLINGSFREI

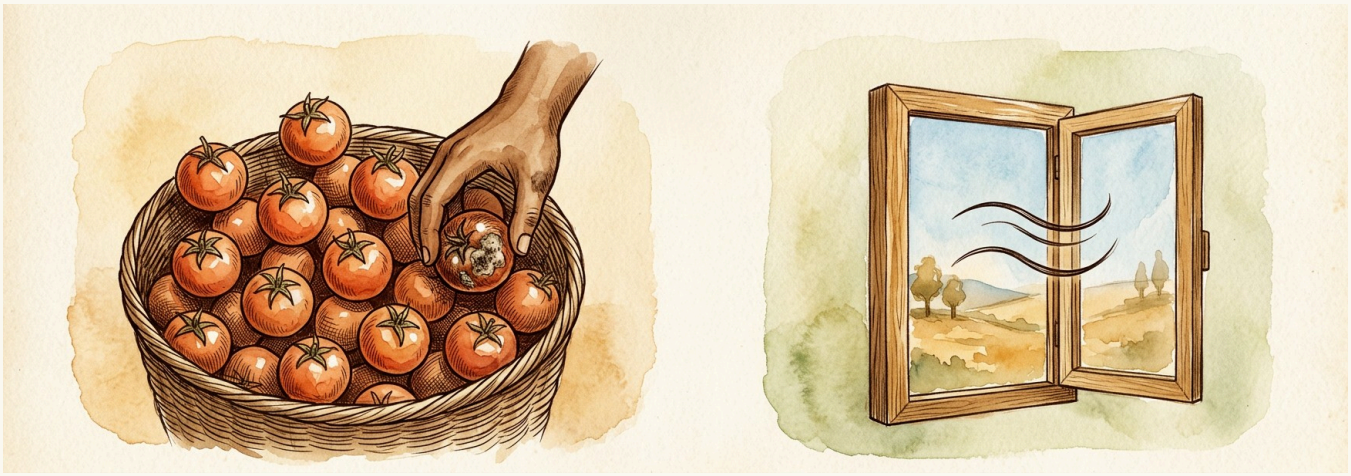


## ATE

TOM 025 7/2 23/0

Lagern Sie Ihre Produkte richtig:

- Lagern Sie nur gesundes Gemüse: keine beschädigten, schmutzigen oder faulen Produkte.
- Legen Sie sie nicht direkt auf den Boden: Verwenden Sie Körbe oder Regale.
- Decken Sie sie mit einem feuchten Tuch ab, um die Frische zu erhalten.
- Stapeln Sie sie nicht zu hoch, um Hitze und Quetschungen zu vermeiden.
- Notieren Sie auf einem Etikett: das Erntedatum, den Namen des Produkts, den Ort oder das Herkunftsfeld. Dies ermöglicht Ihnen eine bessere Bestandsverwaltung und beruhigt Ihre Käufer.



## BESCHÄDIGTE PRODUKTE ENTFERNEN

LÜFTEN

Jeden Tag:

- **Überprüfen Sie Ihre Produkte**: Entfernen Sie sofort alle, die anfangen zu verderben, um eine Kontamination der anderen zu vermeiden.
- **Regelmäßig lüften**: Öffnen Sie Türen oder Fenster jeden Tag für einige Stunden, um Schimmelbildung zu vermeiden.



## SCHRITT 4: BESCHÄDIGUNGSFREIER TRANSPORT

SCHRITT 4: BESCHÄDIGUNGSFREIER TRANSPORT



👎

👍 Wenn Ihr Gemüse das Feld verlässt, muss es sorgfältig transportiert werden.

Ein schlechter Transport kann Ihre gesamte Ernte beschädigen.

Vermeiden Sie Plastiktüten, verwenden Sie stattdessen Körbe, Wannen oder durchbrochene Kisten, um Hitze und Ersticken zu vermeiden.

Drücken Sie das Gemüse nicht zusammen, damit es atmen kann und nicht zerdrückt wird. Legen Sie die empfindlichsten obenauf.

Transportieren Sie früh morgens oder am späten Nachmittag, um Hitze zu vermeiden.

Transportieren Sie schnell: Je kürzer der Transportweg, desto besser.



## Zum richtigen Zeitpunkt ernten, sauber sortieren, waschen und verpacken, dann schattig lagern und schnell transportieren: Das

sind einfache, aber wesentliche Schritte, um die Qualität Ihres Gemüses zu erhalten und Ihre gesamte Arbeit aufzuwerten.