

Können Äpfel den Reifeprozess anderer Obstsorten beeinflussen?

JA! Man kauft Obst und legt es zuhause in eine schöne Obstschale. Doch manchmal werden die Bananen ganz schnell braun und dann wieder nicht. Ein Grund für eine rasche Reifung könnte sein, dass Äpfel neben den Bananen liegen.



Äpfel sondern nämlich das Reifegas Ethylen aus, das Obst und Gemüse dazu animiert, schneller zu reifen, wenn es neben den Äpfeln gelagert wird. Ist das Obst und Gemüse schon reif, verkürzt sich dadurch die Haltbarkeit erheblich und es kann früher faulen und ungenießbar werden.

Aber nicht nur Äpfel produzieren besonders viel von dem gasförmigen Pflanzenhormon. Auch Paradeiser, Nektarinen, Birnen und Pflaumen sind u.a. für hohe Ethylen-Emissionen bekannt.

Für diesen Botenstoff besonders empfänglich sind u.a. Kiwis, Brokkoli, Karfiol, Kohlsprossen, Mangos, Honigmelonen und Gurken. Also sollten sie lieber getrennt von Äpfeln oder auch reifen Paradeisern gelagert werden. Ein halber Meter Abstand ist empfehlenswert. Ethylen ist übrigens auch im Kühlschrank aktiv!

Lagerung

Äpfel sollten am besten kühl und dunkel aufbewahrt werden, idealerweise in einer Speisekammer oder im Keller. Das Gemüsefach im Kühlschrank ist ebenfalls geeignet, nur sollte darin dann wegen des Ethylens kein anderes Obst und Gemüse gelagert werden.

Manchmal ist das Ethylen der Äpfel aber durchaus nützlich. Wenn man z.B. noch recht grüne Bananen gekauft hat und sie schon essen möchte, sind sie schneller reif, wenn sie ein bis zwei Tage neben Äpfeln gelagert werden.

Quellen:

- <https://www.gartenjournal.net/welches-obst-zusammen-lagern>
- <https://utopia.de/ratgeber/aepfel-lagern-das-musst-du-beachten/>
- <https://www.haushaltstipps.net/welches-obst-und-gemuese-besser-nicht-zusammen-lagern/>
- <https://www.codecheck.info/news/Stimmt-s-Aepfel-lassen-anderes-Obst-altern-132156>
- <https://www.scinexx.de/dossierartikel/ethylen/>
- <https://www.geo.de/natur/16068-rtkl-endlich-verstehen-warum-aepfel-nicht-die-obstschale-gehoeeren>